

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

AS MEDIAÇÕES DA COMIDA ÁRABE NA VIDA COTIDIANA DE MEMBROS DE  
ORIGEM PALESTINA DO GRUPO JUVENTUDE SANAÚD

CAIO FÁBIO SAMPAIO PORTO

Brasília, 2021

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

AS MEDIAÇÕES DA COMIDA ÁRABE NA VIDA COTIDIANA DE MEMBROS DE  
ORIGEM PALESTINA DO GRUPO JUVENTUDE SANAÚD

CAIO FÁBIO SAMPAIO PORTO

Dissertação apresentada ao Departamento de  
Sociologia da Universidade de Brasília como um  
dos requisitos para a obtenção do grau de mestre  
em Sociologia.

Brasília, julho de 2021

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

AS MEDIAÇÕES DA COMIDA ÁRABE NA VIDA COTIDIANA DE MEMBROS DE  
ORIGEM PALESTINA DO GRUPO JUVENTUDE SANAÚD

CAIO FÁBIO SAMPAIO PORTO

Orientador: Prof. Dr. Marcelo Carvalho Rosa (UnB)

Banca: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Berenice Alves de Melo Bento  
Departamento de Sociologia – UnB  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Shadia Husseini de Araújo  
Departamento de Geografia – UnB  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Patricia Dario El-Moor Hadjab  
ICAB/DF

“Ele também disse: Se eu morrer antes de você,  
deixo como legado o impossível.

Perguntei: Está muito longe o impossível?

Disse ele: a uma geração de distância.”

Mahmoud Darwish

## AGRADECIMENTOS

Como se faz uma pesquisa? Há manuais com respostas para essa questão, em geral resumidas no seguinte: desenvolva um problema de pesquisa que preencha uma lacuna da literatura. Delimite o tema. Use um método. Obtenha dados. Avance *a ciência*. O que esses manuais em geral não dizem é que pesquisa se faz com gente. Independentemente da área de pesquisa, a pessoa que tem a honra de ter seu nome em um diploma nunca o obtém sozinha. Gosto de ler agradecimentos de dissertações e teses por esse motivo. Por mais que o caminho do pesquisador por vezes seja cansativo e solitário, esta seção mostra a quem lê as pessoas por trás da obra que só a muito custo e esforço é trazida à existência.

Eu gostaria de agradecer, antes de tudo, aos queridos colegas do Grupo de Estudos da Juventude Sanaúd pela confiança e pela disponibilidade. Essa pesquisa seria impossível sem as conversas que tive com pessoas como Sarah, Maynara e Najwa, em nome das quais agradeço aos demais colegas. A José, que me convidou a participar do grupo quando eu nem imaginava qual seria meu tema de pesquisa também registro o meu muito obrigado. Aos professores Fábio Bacila Sahd e Muna Odeh, orientadores do grupo de estudos, agradeço pelos conhecimentos compartilhados. A todos agradeço principalmente por acreditar nesta pesquisa e por colaborarem para que ela fosse possível.

Acreditar em alguém é uma das coisas mais bonitas que uma pessoa pode fazer pela outra. E eu tive a sorte de ter comigo muita gente que acreditou e acredita em mim. Ninguém acreditou mais em mim que minha mãe, Luciana, a quem eu jamais serei capaz de agradecer o suficiente. Eu não estaria onde estou nem seria quem sou sem a fé que ela depositou em mim. A meu pai, Sérgio, que sempre rezou por mim e me apoiou de todas as formas que pode, o meu muito obrigado. Agradeço a minhas avós, Lúcia e Vanda, à minha irmã Ana, a meus tios Célia, Rachel, Pedro, Ciro e Eduardo e a Reinaldo, amigo-irmão, que sempre me apoiaram na difícil missão de andar léguas tiranas e fazer uma vida longe de pessoas queridas. A meu avô Antônio Carlos, o verdadeiro escritor da família, dedico esta dissertação.

Recordo-me da solidão que passei quando cheguei em Brasília. É nessas horas que se sabe o valor de uma amizade verdadeira e da sorte de um amor tranquilo. As duas coisas encontrei em Aissa, a pessoa que amo e em quem tenho minha melhor amiga. Ela esteve ao meu lado a cada passo deste caminho. As conversas, as leituras críticas e os conselhos de Aissa foram essenciais para a realização desta pesquisa. Através dela conheci Socorro e

Denison, dois bons amigos que muito fizeram por mim ao longo do apocalipse pandêmico. Agradeço a Conrado, João Victor, Marina, Kethury, Leonardo e Pedro Igor pelo apoio e amizade durante a pior catástrofe sanitária em cem anos.

*A arte da tese*, de Michel Beaud, recomenda ser “sóbrio e conciso” nos agradecimentos, sem “adjetivação” desnecessária (2018, p. 175). Também meus agradecimentos “acadêmicos”, no entanto, são dignos da adjetivação que virá. Agradeço a meu orientador, Marcelo Rosa, por ter me ajudado a trilhar este caminho tortuoso que foi a realização de uma pesquisa na pandemia e por o ter caminhado comigo. Ele não precisava me orientar numa pesquisa que acabou tomando rumos inesperados por conta das circunstâncias, mas o fez muito bem, pelo que sou muito grato. Agradeço também pela oportunidade de conhecer os colegas do Laboratório de Sociologia Não-Exemplar, grupo composto de tanta gente boa que tanto me ensinou nas leituras críticas dos textos que se tornariam esta dissertação. A todos fica aqui o meu agradecimento.

Se hoje apresento à leitura esta pesquisa, isso também se deve ao que aprendi com a professora Shadia Hussein de Araújo. Foi a partir de uma Iniciação Científica que fiz orientado por ela em 2016 que comecei a me aproximar do tema que hoje pesquiso. Agradeço pela atenção e rigor com que leu todos os textos que lhe enviei ao longo desses anos e pela disponibilidade que sempre teve para os discutir comigo. Agradeço também a Patrícia El-moor, cuja tese foi fundamental para que esta pesquisa tomasse rumo. Mesmo antes, como coordenadora cultural do ICAB, Patrícia já colaborava com minha formação. Agradeço também à professora Berenice Bento pela disponibilidade em participar da banca que avaliou este texto e por suas aulas no curso de teoria sociológica contemporânea, as quais foram indispensáveis para a sustentação teórica desta pesquisa. Eu me sinto muito grato e honrado pela presença das três na banca desta dissertação.

Consegui realizar esta pesquisa graças ao trabalho incansável de muitas pessoas, algumas das quais jamais conheci. Agradeço aqui a todos os trabalhadores, técnico-administrativos e terceirizados que fazem a Universidade de Brasília possível apesar das crescentes dificuldades enfrentadas pela educação pública no Brasil. Agradeço ainda aos docentes do Instituto de Ciências Sociais e ao Programa de Pós-Graduação do Departamento de Sociologia pela oportunidade de me formar em um programa de excelência. À CAPES agradeço o financiamento desta pesquisa. Agradeço, por fim, aos colegas discentes do PPGSOL, em especial a Tiago, Matheus e Wanderson pelas conversas e conselhos.

## RESUMO

Esta pesquisa objetiva compreender as mediações da comida árabe na vida cotidiana de integrantes de origem palestina do grupo Juventude Sanaúd. Investiga-se: o que é comida árabe para as interlocutoras que a definem; de quais situações da vida cotidiana das interlocutoras a comida árabe participa; e que diferença faz a comida árabe em suas vidas cotidianas. Esta pesquisa foi realizada através de revisão bibliográfica, entrevistas semiestruturadas e observação participante. Os dados obtidos foram analisados a partir de contribuições da teoria ator-rede (ANT). Este trabalho revisa a bibliografia que trata da migração de palestinos ao Brasil, destacando o processo de formação de grupos que leva à fundação da Juventude Sanaúd em 1982 e à sua reformulação em 2019. O uso do termo “comida árabe” é sustentado teoricamente revisando as literaturas: do campo da alimentação nas ciências sociais; que tratam da presença árabe no Brasil; e que discutem comida árabe entre palestinos. Usar “comida árabe” permite destacar a heterogeneidade e instabilidade constitutivas do objeto, sem lhe atribuir um ordenamento exemplar. Os relatos das interlocutoras são compostos de três temas: o que é comida árabe; a comida árabe em suas relações familiares; e a comida árabe em suas relações com a Palestina e com ser palestina. Conclui-se, a partir destes relatos e da revisão de literatura, que não há característica essencial que faça de algo comida árabe: pelo contrário, ela é compilada pelas interlocutoras nas situações de suas vidas cotidianas das quais a comida árabe participa. Compilada, a comida árabe se torna actante de importância significativa na rede de vinculamentos que permite que os actantes delas partícipes se façam uns aos outros. Inserida nessa rede, a comida é feita “árabe”, participando do que faz daqueles que a compilam “palestinos”. Propõe-se chamar à rede de vinculamentos que faz comida árabe e interlocutoras palestinas *palestinidade*.

**Palavras-chave:** Estudos alimentares; Comida árabe; Comida palestina; Diáspora palestina no Brasil; Teoria Ator-rede.

## ABSTRACT

This research aims to understand the mediations of Arab food in the everyday lives of Palestinian members of the group *Juventude Sanaúd*. It investigates what Arab food is and how the interlocutors define it; which situations in their everyday lives Arab food participates in; and what difference Arab food makes in their everyday lives. This research was based on literature review, semi-structured interviews, and participant observation. The data obtained was analyzed using contributions from actor-network theory (ANT). This research reviews the bibliography dealing with the migration of Palestinians to Brazil, highlighting the processes that leads to the foundation of *Juventude Sanaúd* in 1982 and its reformulation in 2019. The use of the term “Arab food” is theoretically supported by revising the literatures: from the field of food studies in the social sciences; that deal with the Arab presence in Brazil; and which studies Arab food among Palestinians. Using “Arab food” allows us to highlight the heterogeneity and instability that constitute the object, without attributing an exemplary order to it. The interlocutors' accounts are composed of three themes: what is Arab food; Arab food in their family relationships; and Arab food in its relations with Palestine and with being a Palestinian. It is concluded that there is no essential characteristic that makes something Arab food: on the contrary, it is gathered by the interlocutors in the situations of their daily lives in which Arab food participates. Gathered, Arab food becomes an actant of significant importance in the network of attachments that allows its participating actants to make one another. Inserted in this network, the food is made “Arab” and participates in what makes those who gather it “Palestinians”. It is proposed to call the network of attachments that makes Arab food and Palestinian interlocutors *Palestinity*.

**Keywords:** Food studies; Arab food; Palestinian Food; Palestinian diaspora in Brazil; Actor-Network Theory.

## LISTA DE FIGURAS E TABELAS

Figura 1 – Cartaz anunciando a exibição do filme Sanaúd (Voltaremos) no Sindicato dos Bancários, 1980 .....	51
Figura 2 – As sociologias da alimentação segundo Poulain.....	72
Figura 3 – As interlocutoras: quem são, onde vivem ou viveram .....	116
Tabela 1 – Aquilo que foi citado como “comida árabe” por cada interlocutora .....	144-45
Figura 4 – Onde é “aqui” e “lá” segundo as interlocutoras .....	161
Figura 5 – Almoço de família.....	204
Figura 6 – Msahan, ou “pão com cebola” .....	205
Figura 7 – Comida árabe do restaurante Mataam Ualid .....	206
Figura 8 – Almoço em celebração a um casamento .....	207

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	13
1.1 CONSTRUÇÃO DA PESQUISA: UMA DISSERTAÇÃO EM TRÊS ATOS .....	16
1.2 OBJETO E PROBLEMA DE PESQUISA.....	18
1.3 PROCEDIMENTOS DE PESQUISA E MARCO TEÓRICO .....	19
1.3.1 Como estudar comida árabe entre palestinos no Brasil? As contribuições da teoria ator-rede .....	19
1.3.2 Fazendo pesquisa com a internet: as fronteiras do online e do offline .....	24
1.3.3 As mediações: <i>faitiche</i> , ou os vínculos que fazem-fazer os actantes .....	30
1.4 A ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO .....	33
<b>PARTE 1: REVISÃO DE LITERATURA</b> .....	36
<b>2. MIGRAÇÃO, DIÁSPORA, REFÚGIO: A PRESENÇA PALESTINA NO BRASIL</b> .....	37
2.1 OS CAMINHOS PELOS QUAIS PALESTINOS CHEGAM AO BRASIL .....	38
2.2 FORMAÇÃO DE GRUPOS ENTRE AS COMUNIDADES PALESTINAS DA AMÉRICA LATINA E BRASIL .....	44
2.3 <i>VOLTAREMOS, Ó PALESTINA!</i> : APRESENTANDO A JUVENTUDE SANAÚD .....	48
2.4 O MOMENTO CONTEMPORÂNEO DA JUVENTUDE SANAÚD NO BRASIL .....	57
2.5 SOBRE OS MODOS DE COMPILAR GRUPOS DE PALESTINOS .....	59
<b>3. POR QUE “COMIDA ÁRABE”? UMA REVISÃO DA LITERATURA</b> .....	62
3.1 A ALIMENTAÇÃO NAS CIÊNCIAS SOCIAIS: POSSIBILIDADES INTERPRETATIVAS .....	63
3.1.1 Alimentação nas ciências sociais euroamericanas .....	65
3.1.2 As sociologias e antropologias da alimentação .....	72
3.1.3 Alimentação nas ciências sociais do Brasil.....	76
3.1.4 Desdobramentos contemporâneos .....	78
3.1.5 Sobre o estudo de uma alimentação árabe.....	86
3.2 DO “ÁRABE” À “COMIDA ÁRABE”: UM INVENTÁRIO DAQUILO QUE PODE SER COMIDA ÁRABE.....	89
3.2.1 Por que “comida”? Sobre o que pode ser “comida árabe” .....	90

3.2.2	Os “árabes” e a “comida árabe” no Brasil.....	93
3.2.2.1	<i>A Via Ibérica Colonial (séc. XVI)</i> .....	94
3.2.2.2	<i>A Via Migratória</i> .....	96
3.2.3	Comida árabe entre palestinos.....	104
3.3	UMA DEFINIÇÃO DE “COMIDA ÁRABE” .....	107
<b>PARTE 2: OS RELATOS</b>	.....	<b>109</b>
<b>4. O QUE É COMIDA ÁRABE PARA AS INTERLOCUTORAS DESTA PESQUISA</b>	.....	<b>110</b>
4.1	APRESENTANDO AS INTEGRANTES DA JUVENTUDE SANAÚD.....	110
4.1.1	Sobre cotidianos pandêmicos e a participação de recursos tecnológicos.....	111
4.1.2	As condições e circunstâncias da entrada em campo.....	113
4.1.3	Quem são e onde estão as interlocutoras? .....	115
4.1.3.1	<i>As integrantes da Juventude Sanaúd residentes no Distrito Federal</i> .....	117
4.1.3.2	<i>As integrantes da Juventude Sanaúd que não residem no DF</i> .....	123
4.2	SOBRE O QUE É COMIDA ÁRABE .....	125
4.2.1	A comida árabe do/no cotidiano das integrantes da Juventude Sanaúd ...	127
4.2.2	O que é (e o que não é) comida árabe.....	134
<b>5. O QUE É (E O QUE PODE SER) ASSOCIADO À COMIDA ÁRABE?</b>	.....	<b>150</b>
5.1	COMIDA ÁRABE E RELAÇÕES FAMILIARES .....	150
5.1.1	“Ambiente família”: Família e espaço doméstico.....	150
5.1.2	Divisão do trabalho doméstico, mulheres e a produção e consumo de comida árabe .....	155
5.2	“AQUI” E “LÁ”: COMIDA ÁRABE E FORMAS DE SER/ESTAR PALESTINA .....	159
5.2.1	Localizando “Aqui” e “Lá” .....	161
5.2.2	Formas de estar “Lá” e “Aqui” .....	164
<b>6. CONCLUSÃO: AS MEDIAÇÕES DA COMIDA ÁRABE</b>	.....	<b>169</b>
6.1	O ACTANTE E OS MODOS DE COMPILAR COMIDA ÁRABE .....	169
6.2	AS SITUAÇÕES NAS QUAIS A COMIDA ÁRABE É COMPILADA: MOBILIZANDO O CONCEITO DE VÍNCULO .....	172
6.2.1	As situações da vida cotidiana e os espaços de relação pelos quais podemos seguir a comida árabe.....	172

6.2.2	A comida árabe e seus vínculos .....	174
6.3	COMIDA ÁRABE E PALESTINIDADE .....	175
6.3.1	A noção de palestinação.....	176
6.3.2	Palestinação e rede de vinculamentos.....	179
6.3.3	Os “efeitos políticos” da comida árabe .....	180
<b>7.</b>	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>181</b>
	<b>ANEXO 1: ROTEIRO DE PERGUNTAS.....</b>	<b>202</b>
	<b>ANEXO 2: EXEMPLOS DE COMIDA ÁRABE NA VIDA COTIDIANA DE UMA INTERLOCUTORA .....</b>	<b>204</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A comunidade árabe no Brasil possui uma história centenária, resultando principalmente da migração de sírios, libaneses e palestinos entre a segunda metade do século XIX e o início do século XX. (CASCUDO, 1984, p. 15; KARAM, 2007, p. 10; HAJJAR, 1985, p. 35; HADJAB, 2014, p. 84). Presente no Brasil desde o final do século XIX, é a partir da *Nakba*, a catástrofe da expulsão dos palestinos da região hoje ocupada por Israel, iniciada em 1948, que a diáspora palestina cresce em todo o planeta. Milhões de pessoas foram expulsas de seus lares como consequência deste processo, que dura até os dias de hoje (SAID, 2012). Como resultado de mais de um século de migração, a América Latina é hoje lar da maior comunidade de palestinos em diáspora do planeta (BAEZA, 2014).

Havia, no entanto, incertezas associadas às projeções populacionais das comunidades árabes no Brasil contemporâneo, cujas estimativas variavam entre 6 e 14 milhões de pessoas. Isso se deve ao fato de que os dados da migração brasileira são pouco detalhados no que diz respeito aos países árabes. Isso porque é difícil estabelecer a origem exata de migrantes oriundos de países árabes no período anterior à consumação da independência destes em relação aos impérios que os dominavam (HADJAB, 2014, p. 86). A situação é ainda mais desafiadora quando consideramos o caso palestino, já que os palestinos jamais desfrutaram de um Estado livre e soberano que lhes emitisse documentos que facilitassem a identificação destes como palestinos nos arquivos brasileiros. Reconhecida pela ONU em 1988 e pelos israelenses em 1993, a Autoridade Nacional Palestina foi reconhecida como representante do Estado da Palestina pelo Brasil apenas em 2010 (BISHARAT, 2018).

Foi com o objetivo de solucionar essas incertezas que a Câmara de Comércio Árabe Brasileira encomendou uma pesquisa de inédita abrangência no território do Brasil (SOUSA, 2020). Com a missão de quantificar com precisão a comunidade árabe no Brasil, a pesquisa realizada pelo Ibope Inteligência em parceria com a H2R Pesquisas Avançadas chegou ao número de 11,61 milhões de pessoas, ou 6% da população brasileira composta por pessoas de ascendência árabe. Os dados apontam a proeminência sírio-libanesa na composição populacional da comunidade árabe no país, com libaneses (27% dos entrevistados) e sírios (13%) ocupando as duas primeiras posições entre as nacionalidades identificadas. Os palestinos são 5% dos entrevistados. Cerca de 25% dos entrevistados não sabem ao certo a nacionalidade de sua origem árabe.

Realizada em outubro de 2019 e divulgada em 22 de julho de 2020, a pesquisa apresentou dados sobre a composição religiosa e a herança cultural dos árabes e seus descendentes no Brasil. Composta em mais de 40% por netos de imigrantes, a população analisada está distribuída em todas as faixas etárias. Em termos de religião, 61% dos entrevistados se declararam cristãos católicos (43%) ou protestantes (18%), com 16% da comunidade composta por muçulmanos (SOUSA, 2020). Numa comunidade tão diversa, nenhum dos dados acima apresenta algo que possa ser um diferencial da comunidade árabe no Brasil. O que poderia cumprir o papel de um indicador de alguma forma mais abrangente, se não representativo, da presença árabe no Brasil? A pesquisa aponta para a herança cultural na forma da culinária:

Mais da metade dos entrevistados tem as tradições árabes presentes em seu cotidiano. “Preparar um prato típico é um dos elementos mais presentes no dia a dia”, relata a diretora. **A culinária é um laço com a origem para 72%**, o seguimento dos preceitos religiosos para 25%, o domínio do idioma árabe para 23%, ouvir música árabe para 16%, ser hospitaleiro para 12%, entre outras características. (DANIEL, 2020. Grifo meu.)

Os dados apresentam subsídios inéditos para os estudos sobre as comunidades árabes no Brasil. Abrangendo grande variedade de pessoas, a pesquisa mostra que “árabe” pode incluir uma série de definições e operacionalizações, formadas a partir de arranjos de fatores em constante mudança. Entre os aqui vagamente chamados “árabes no Brasil”, portanto, podem existir várias formas de elaborar a caracterização de algo como árabe. Cabe, portanto, buscar entender esse qualificador “árabe” a partir da diversidade entre os arranjos possíveis. As possibilidades de construção desse “árabe” encontram na comida árabe um local privilegiado para o seu estudo:

(...) os hábitos e tradições culinárias se destacaram como um importante componente aglutinador de sentimentos, em especial o de pertencimento (ou influência de) a uma cultura que, embora chamada de árabe, muitas vezes reúne aspectos que não necessariamente são percebidos e apreendidos de forma uníssona pelos participantes da pesquisa. (HADJAB, 2014. p. 159)

A presente pesquisa é motivada por um interesse em estudar os caminhos a partir dos quais os atores, enredados em relações irreduzíveis a uma experiência árabe média generalizável, constroem definições da comida árabe e com elas se relacionam, negociam exceções, afrouxamentos e constantemente as redefinem, mas não apenas isso. Meu interesse está principalmente nas relações que a comida árabe media; nas situações em que, na vida cotidiana das interlocutoras, sua presença *faz diferença* (LATOURETTE, 2012. p. 84).

Assim estabeleço o objetivo desta pesquisa. Busco compreender as mediações da comida árabe na vida cotidiana de membros de ascendência palestina do grupo Juventude Sanaúd. Busco observar o que é "comida árabe" para as interlocutoras desta pesquisa, como eles chegam a essas conclusões e que lugar a comida árabe ocupa em suas vidas cotidianas. A partir do acompanhamento de integrantes da Juventude Sanaúd, um grupo<sup>1</sup> composto majoritariamente de jovens de origem palestina, este projeto busca também suprir uma lacuna na literatura, que carece de estudos qualitativos voltados à alimentação em contextos palestinos no Brasil.

A Juventude Sanaúd – “voltaremos”, em árabe – surge em 1982 como uma organização da juventude palestina no Brasil no contexto da invasão israelense ao Líbano. Sua fundação foi formalizada em 1983 sob o nome de Associação Cultural Sanaúd (OLIVEIRA, 2017. p. 46-7). Com apoio da Federação Árabe Palestina do Brasil (FEPAL), o movimento composto por jovens de origem palestina e simpatizantes da causa palestina se reuniu em 2019 pela primeira vez após trinta e quatro anos (FEPAL, 2019c) e está em processo de reorganização. A delimitação das interlocutoras se justifica pela presença populacional e influência cultural da comunidade árabe no Brasil, mas principalmente pelas especificidades da comunidade palestina no país. Essa situação faz com que expatriados palestinos e seus descendentes, apesar da heterogeneidade de suas experiências numa diáspora causada por eventos ainda hoje em curso, se organizem, ao redor do mundo, sob um lema: “voltaremos, ó Palestina” (OLIVEIRA, 2014. p. 9). Esta frase está presente, em árabe e em português, em todas as redes sociais da Juventude Sanaúd.

Devido às circunstâncias das interlocutoras, membras de uma comunidade presente em todo o planeta em decorrência da ocupação dos territórios palestinos, é difícil delimitar o alcance da pesquisa por critérios espaciais. Uma delimitação do alcance desta pesquisa se faz necessária, no entanto, de modo a preservar a viabilidade de sua realização. Esta dissertação foi realizada a partir de entrevistas com membros de origem palestina da Juventude Sanaúd, um grupo localizado no Brasil. Aqui falo de “local” num sentido específico. Entre as interlocutoras, por exemplo, há aquelas que residem em outros países e mesmo assim compõem a Juventude Sanaúd. Esta é, portanto, localizada *por seus atores* no Brasil. Mesmo que as reuniões do grupo aconteçam exclusivamente por encontros virtuais, devido à pandemia do COVID-19, isso não significa nem que a Sanaúd está em lugar

---

<sup>1</sup> “Grupo” no sentido latouriano do termo (LATOURE, 2012, p.56).

nenhum nem que está necessariamente localizada onde a maioria dos participantes reside. Famílias transnacionais são comuns entre membros da comunidade palestina, independentemente dos países que emitem seus passaportes, e podem ser localizadas no Brasil ou em outros lugares pelas interlocutoras.

Esta pesquisa busca também contribuir para um primeiro esforço no sentido de suprir a lacuna na produção sobre o momento atual da Juventude Sanaúd, que se encontra num processo de reformulação sobre o qual ainda não há publicações na literatura científica. Esta tarefa é especialmente importante neste momento de reformulação, quando há menos conexões estabelecidas, mais incertezas e controvérsias, e no qual é mais provável encontrar-se “dados novos e interessantes” (LATOUR, 2012, p. 54).

Presente na memória dos migrantes, mobilizada como fonte de renda, como já exposto, mas mais que isso. Mediadora de grande importância na constituição de compilados de coisas e pessoas identificadas como árabes, a comida árabe também é, na experiência etnográfica de Hadjab, “o tema onde as pessoas mais se sentiam inclinadas a se manifestar, não importando se eram especialistas em temas ligados ao mundo árabe, parentes ou até mesmo pessoas nascidas nesses países.” (HADJAB, 2014. p. 173). Quanto mais pessoas se sentirem confortáveis para falar, melhor; este projeto é fruto do diálogo e contínuo aprendizado do autor com membros da Sanaúd de todo o Brasil.

## **1.1 CONSTRUÇÃO DA PESQUISA: UMA DISSERTAÇÃO EM TRÊS ATOS**

Nem sempre esta pesquisa teve o formato atual. Em sua primeira versão, meu objetivo era pesquisar trabalhadores muçulmanos em frigoríficos especializados na produção e exportação de carne *halal* para países árabes. Minha proposta era investigar a relação desses trabalhadores com a comida que produziam. Com a impossibilidade de viabilizar uma pesquisa de campo no Distrito Federal, mudei de tema e passei a estudar os modos de compilar comida árabe de estabelecimentos especializados na comercialização de comida árabe no Distrito Federal. Esta pesquisa, que iniciei no último trimestre de 2019, logo se tornou irrealizável por conta da pandemia do COVID-19. Eu havia acabado de terminar de fazer um levantamento, listando os cerca de cem estabelecimentos especializados em comida árabe então existentes no Distrito Federal, quando a pandemia impôs o isolamento social e fez com que estes estabelecimentos fechassem suas portas - alguns deles para nunca mais

reabrir (MACHADO, 2020). Entre março e agosto de 2020 me dediquei exclusivamente à revisão de literatura e esperei em vão pelo fim da pandemia. A cada dia que passava ficava mais nítido que a pandemia se estenderia para muito além da duração de meu mestrado.

A forma atual dessa pesquisa começou a se delinear no final de agosto de 2020. A partir do contato que estabeleci com membros de um grupo composto majoritariamente por pessoas de origem palestina chamado Juventude Sanaúd, encontrei as interlocutoras desta pesquisa. Depois de sucessivas tentativas de articular uma pesquisa de campo, tarefa ainda mais difícil num ano atípico como o 2020 pandêmico, o contato com membros do grupo Juventude Sanaúd foi providencial. Do primeiro esboço de pesquisa ao que hoje se apresenta à leitura, dois interesses se mantiveram – a comida árabe no Brasil e as formas pelas quais ela pode participar da vida daqueles que com ela se relacionam.

Para a realização desta pesquisa, busquei primeiramente o auxílio da literatura disponível no campo da sociologia e antropologia da alimentação, sobre a qual me debrucei enquanto esperava o fim da pandemia. Esta pesquisa não começou em um interesse pela Palestina e suas comunidades diaspóricas, seguindo então para a comida árabe. Pelo contrário, o trajeto percorrido partiu do interesse por “comida halal”, passou por “comida árabe”, que levou para “comida árabe no Brasil” e, finalmente, “comida árabe entre pessoas de origem palestina que fazem parte do grupo Juventude Sanaúd”.

Esta dissertação será defendida da mesma forma que foi realizada: em casa, a partir de comunicações online. Esta foi a única forma pela qual foi possível realizar uma pesquisa enquanto eu, as interlocutoras e todas as pessoas residentes no Brasil enfrentaram a maior crise sanitária em cem anos num país que contabiliza mais de meio milhão de óbitos decorrentes desta terrível doença. Deve-se ter em mente ao ler esta dissertação que essas circunstâncias afetam a realização de uma pesquisa de formas muito variadas, que não são inteiramente discerníveis nem mesmo para mim, que as vivo.

Não é possível mensurar o impacto que a impossibilidade do encontro presencial teve sobre essa pesquisa. Por um lado, estudei as mediações da comida árabe na vida cotidiana das interlocutoras desta pesquisa sem que houvesse a possibilidade de estar à mesa com essas pessoas, o que me priva da experiência sinestésica dos cheiros, dos gostos e da observação direta das situações relatadas. Por outro lado, foi por conta do isolamento social e da realização necessariamente online das reuniões do grupo pesquisado que pude travar contato pela primeira vez com as integrantes da Juventude Sanaúd apresentadas nesta pesquisa.

## 1.2 OBJETO E PROBLEMA DE PESQUISA

Eis o problema desta pesquisa: **busco compreender as mediações da comida árabe na vida cotidiana de integrantes de origem palestina do grupo “Juventude Sanaúd”**. Esta pesquisa está orientada pelo desdobramento do problema em três perguntas: **a) o que é comida árabe para as interlocutoras que a definem? b) Em que situações das vidas cotidianas das interlocutoras a comida árabe se faz presente? c) Que diferença faz a comida árabe nas situações das vidas cotidianas das interlocutoras?**

A primeira pergunta busca delimitar inicialmente o que é compilado como “comida árabe” pelas interlocutoras, integrantes de origem palestina da Juventude Sanaúd. Aqui se busca compreender de que modo os atores concatenam seus esforços para constituir um compilado e interagir com o resultado dessa operação; o que é *levado em conta* para constituir uma definição de “comida árabe” e interagir com seus resultados? A partir daí, passa a ser possível buscar as situações onde esse compilado aparece, de que situações são partícipes, em que contextos são mobilizados pelas interlocutoras. Por fim, será possível abordar os efeitos que esses compilados, identificados como “comida árabe” pelos atores, produzem. Da busca por respostas às questões acima será possível observar, por exemplo, o que a comida árabe conecta, em que situações é importante, os atritos e disputas das quais ela pode vir a participar *como mediadora* (LATOUR, 2012. p. 65).

Essa pesquisa não está interessada em desvelar *a* comida árabe, no singular. Antes, me interessam as relações das quais ela participa – seja na constante elaboração do que a constitui, seja na participação dela na vida cotidiana das interlocutoras. **O objeto desta pesquisa são as mediações da comida árabe nas situações da vida cotidiana das interlocutoras nas quais o compilado “comida árabe” está presente**, especificamente aquelas das quais a comida árabe é **partícipe**, ou seja, **aquelas onde sua presença gera efeitos, faz diferença**, a partir do acompanhamento e dos relatos de integrantes da Juventude Sanaúd, de quem e daquilo com que interagem.

Para tecer um bom relato, uma rede precisa abarcar a maior quantidade possível de atores (LATOUR, 2012. p. 189). O princípio de “seguir os atores” (Ibid., p. 259) se expandiu, portanto, dentro dos limites de uma pesquisa de mestrado, àqueles e àquilo que foi mobilizado pelas interlocutoras para compilar a comida árabe que estes me descreveram em

seus relatos. A partir daí, então, observei os *efeitos* dessa composição. O que entendo por “mediar” e “compilar” será discutido a seguir.

### 1.3 PROCEDIMENTOS DE PESQUISA E MARCO TEÓRICO

Essa pesquisa está baseada em revisão bibliográfica, na realização de entrevistas semiestruturadas com integrantes de origem palestina do grupo Juventude Sanaúd, conversas informais e observação participante em eventos e reuniões do grupo. Não houve pretensão de estabelecer uma amostragem quantitativa: o foco está no aprofundamento dos contatos, de acordo com o interesse e consentimento das interlocutoras<sup>2</sup>, seguindo o método bola de neve. Com o objetivo de realizar uma pesquisa qualitativa, parti das interlocuções já estabelecidas e, a partir delas, obtive indicações de outros contatos que pudessem ser pertinentes para a resposta às perguntas propostas. Como aponta Latour, rede é conceito, não coisa (2012, p.189). Por isso, essa pesquisa não teve por pressuposto metodológico apresentar o esquema de uma “rede” qualquer ao leitor como resultado da pesquisa, mas produzir um relato que melhor descrevesse, dentro de minhas capacidades, o que os actantes observados fazem, acompanhando o desenrolar dos eventos de que eles participam.

#### 1.3.1 Como estudar comida árabe entre palestinos no Brasil? As contribuições da teoria ator-rede

Esta pesquisa se vale de contribuições de autores da Teoria Ator-Rede e de autores que com ela dialogam. Estudar comida árabe sob esse prisma é algo raro, mas não sem precedentes: Cruz (2016) é o autor do único artigo que encontrei no levantamento bibliográfico que fiz que se vale dessa abordagem. Como busco investigar as mediações da comida árabe na vida cotidiana das interlocutoras, que são integrantes de um grupo específico, preciso seguir um caminho distinto do de Cruz e apresentar e operacionalizar alguns conceitos: “grupos”, “compilação” (*gathering*), seu derivado “modos de compilar” (*modes of gathering*) e o que exatamente chamo aqui de “ator”. É preciso começar, no entanto, por outro conceito: reflexividade.

---

<sup>2</sup> Entrevistei oito interlocutoras para esta pesquisa, das quais sete se identificam como mulheres e apenas um como homem. Por este motivo, opto nesta dissertação por me referir às pessoas entrevistadas no plural feminino.

Segundo Garfinkel (2018. p.117), os julgamentos dos atores acerca de questões de sua vida cotidiana não estão escritos em pedra ou referenciam-se a algo essencial naquilo que observam. São arranjos situacionais que dependem da interação com outras pessoas e o tempo todo buscam se referenciar àquilo que é (ou se supõe que seja) comumente sabido. É disso que depende um relato para que este seja relatável (ibid., p.119); para que uma pessoa não fique surpresa ou irritada caso você leve uma panela de sopa de camelo<sup>3</sup> para uma reunião de amigos quando ela apenas lhe pediu que trouxesse “comida árabe”, essa reunião provavelmente teria que acontecer na Península Arábica do século VII, por exemplo.

A construção coletiva desses conhecimentos faz com que os atores ajam a partir de certas expectativas. Formam-se então o conjunto de saberes *ad hoc* que orientam as pessoas em suas vidas cotidianas. O saber *ad hoc* é a pressuposição que a pessoa que lhe convidou para uma reunião de amigos fez de que, dizendo “comida árabe”, você entenderia “quibe, esfirra, etc.” no Brasil de 2021. Assim, o ator insere o “conteúdo real” observado em certa ordem ou “sistema” (GARFINKEL, 2018. p.110-111). Por isso, Garfinkel rompe com o que chama de “Teoria dos Signos” (GARFINKEL, 2018. p.115), rejeitando a busca por aquilo que foi “dito” por trás ou além do efetivamente “falado”. Por esse caminho, como o autor demonstra (ibid., p.113), a mais prosaica conversa demandaria uma quantidade impossível de informação prévia para acontecer.

Garfinkel encara o esforço cotidiano dos atores de codificar a realidade observada dentro de uma lógica específica como algo que constitui a realidade. Na medida em que é obedecido, esse conjunto de normas confere a si estabilidade ao se recriar continuamente como um valor moral, como caráter obrigatório de uma ordem natural (ibid., p.137). Consequentemente, não é o que “um evento exhibe como determinação distintiva” que marca o seu “pertencimento a um ambiente-conhecido-à-maneira-do-senso-comum”:

Ao invés disso, as condições de seu pertencimento são as atribuições de que suas determinações, *não importa em que substantivamente elas consistam*, poderiam ser vistas pela outra pessoa se trocassem de posição, ou que suas características não são atribuídas como questões de preferência pessoal, mas podem ser vistas por qualquer um [inserido em um contexto conhecido-em-comum]. (GARFINKEL, 2018. p.139. Grifado no original.)

A partir deste rompimento com a ideia de uma correspondência imediata entre aquilo em que os eventos “substantivamente consistem” e algum significado necessário é que

---

<sup>3</sup> Esta e outras iguarias constam no levantamento de Rosenberger (1998) e de Zaouali (2007) sobre a cozinha árabe medieval.

podemos abordar a questão da comida árabe sem atribuir a ela algum significado ou, principalmente, atribuir *a priori* algum método de interpretação da comida árabe aos atores, deduzindo-as de resultados de pesquisas anteriores. As “determinações distintivas” de um evento, sejam elas ingredientes, modos de preparo ou quaisquer características classificáveis de um objeto, não o definem substancialmente de imediato, mas antes servem de referência para posicionar o objeto em uma ordem conhecida-em-comum. Importam menos as características listadas e mais o método de escolha e ordenamento delas como identificadoras de algo reconhecidamente "árabe". Não se deve buscar delimitar o evento de que falam os atores apenas a partir do que eles descrevem, mas também de como eles fazem essas descrições. Seria então o conjunto daquilo que corriqueiramente conhecemos como comida árabe entre nós, hoje, irrelevante? Pelo contrário. Latour (2019) exemplifica a questão com a controvérsia científica em torno do vácuo, definido por pesquisadores concorrentes de modos distintos:

O que é vácuo, então? Nenhuma destas posições. A essência do vácuo é a trajetória que liga todas elas. Em outras palavras, a elasticidade do ar possui uma história. Cada um dos actantes possui uma assinatura única no espaço desdobrado por essa trajetória. Para traçá-los, não precisamos construir nenhuma hipótese sobre a essência da natureza ou a da sociedade. Basta superpor todas essas assinaturas para obter a forma que os modernos chamam erroneamente, para resumir e purificar, de “natureza” e “sociedade”. (LATOURE, 2019. p. 109)

Substitua “vácuo” e “elasticidade do ar” por “comida árabe” e uma série de possibilidades se abrem para esta pesquisa. Nenhuma das possibilidades de comida árabe aqui apresentada é mais natural, mais autêntica que a outra. Todas podem compor, a princípio, um conjunto de possibilidades de existência de comidas árabes que têm efeito sobre as interlocutoras e orientam suas ações. Em uma palavra, podem todas ser actantes.

Falando inicialmente em “atores”, para facilitar o entendimento, Latour se refere aos atores humanos. Para obter a simetria, que “significa não impor a priori uma assimetria espúria entre ação humana intencional e mundo material de relações causais”, humanos e não-humanos passam a ser chamados ambos “actantes”, um termo que marca o fim dessa assimetria a priori. (LATOURE, 2012. p. 114). A partir daqui, usarei “ator” apenas para facilitar o entendimento quando estiver me referindo especificamente a pessoas. Objetos ou objetos e pessoas, em geral, serão “actantes”.

O ator, diz Latour, “não é a fonte de um ato e sim o alvo móvel de um amplo conjunto de entidades que enxameiam em sua direção.” (2012, p.75). Isso não significa que as *pessoas*

não agem, ou mesmo que as *coisas* agirão em seu lugar. Significa apenas que o ator não age nem sozinho, nem do nada, nem fora das situações. Não basta, portanto, que versões estabilizadas de comida árabe rastreáveis na bibliografia apresentada existam para que seja possível incluí-las como actantes nas situações relatadas pelas interlocutoras. Elas precisam fazer diferença, precisam ter efeito naquilo que eu efetivamente conseguir observar em minha pesquisa (LATOUR, 2012. p.84).

As coisas não “determinam” a ação: elas são capazes de “autorizar, permitir, conceder, estimular, ensejar, sugerir, influenciar, interromper, possibilitar, proibir etc.” algo (LATOUR, 2012. p.109). Quando isso acontece, é possível dizer que determinado actante é partícipe de uma rede. É pouco útil então tratar a comida árabe apenas como “cultura material”, unindo os objetos num todo coeso e homogêneo, relegando-os à posição de reflexo de algum outro fenômeno (LATOUR, 2012. p.126). Ator humano não age pelo objeto nem o contrário, muito menos são iguais ou intercambiáveis; são ambos actantes, partícipes do fazer cotidiano – cada um do seu jeito<sup>4</sup> (LATOUR, 2012. p.116-7). É aqui que os grupos se formam. Grupos de amigos, familiares, movimentos reivindicatórios: todos têm algo em comum. Eles “não são coisas silenciosas, mas o produto provisório de um rumor constante feito por milhões de vozes contraditórias sobre o que vem a ser um grupo e quem pertence a ele.” (LATOUR, 2012, p.55). Nenhum deles é natural ou está pronto<sup>5</sup>.

Como vimos em Garfinkel, tudo o que é mobilizado por esses grupos para construir a si mesmos também é fruto de uma negociação constante. A partir da mobilização de ingredientes, pratos, receitas, ambientes, técnicas, discursos, valores etc., que se forma a “comida árabe” na experiência das interlocutoras. A comida, por sua vez, se torna um elemento mobilizável para a definição dos grupos – um actante em potencial. Assim como não há “comida árabe” feita de um vago elixir que confira a X o qualificador X-árabe, não há grupo feito de algo que tenha, por si só, o mesmo efeito sobre ele. Há algo em comum entre esses dois processos de formação dos grupos e da comida árabe: podemos considerar

---

<sup>4</sup> Latour destaca (2012, p.117) que os não-humanos precisam ser comensuráveis “com ou por laços sociais” para serem levados em conta. Os não-humanos que compõem a mais corriqueira cena cotidiana são incomensuráveis em sua variedade. Por isso, levamos em conta apenas aqueles cuja presença faz alguma diferença perceptível, que afete o fenômeno. Esse tipo de actante não pode, portanto, ser sobreposto ao tipo humano.

<sup>5</sup> Os grupos são constituídos por quatro fatores: a) os porta-vozes que impõem definições, regras e justificativas para a existência do grupo; b) a classificação de outros como anti-grupos a partir do contexto mapeado pelos atores; c) o traçar das fronteiras do grupo contra a pressão de outros grupos; e d) a observação do grupo por pesquisadores. (págs. 56-58).

ambos compilações, nos termos de Law, (2004, p.145), e, conseqüentemente, investigar como são feitas essas compilações, sem afirmar

(...) nothing either about the appropriate shape, or the materiality, of whatever is crafted into presence. All that is being said is that matters are relational: what is being made and gathered is in a mediated relation with whatever is absent, manifesting a part while Othering most of it. (LAW, 2004. p. 146)<sup>6</sup>

O que é compilado de determinado modo está em relação com tudo aquilo que não é compilado na medida em que constrói estabilizações (LAW, 2004. p. 160). Essas estabilizações são construídas a partir do modo com que se compilam as coisas. Em diálogo com Law (2004) e Rosa (2015) em busca de um aparato teórico para investigar movimentos sociais, Carvalho (2020) propõe o uso do conceito “modos de compilar”, que a autora define como “modos de articular elementos heterogêneos que são produzidos e reproduzidos pelos atores coletivos em busca de efeitos políticos”. Os modos de compilar “são simultaneamente transportados pelos atores e os transportam, abrindo-lhes possibilidades de ação. Eles existem em constante tensão entre estabilidade e transformação.” (CARVALHO, 2020. p. 87).

Cada um deles leu o MST de acordo com a situação e conectou-o com outras “ferramentas”, criando arranjos de acordo como que Law (2004) denomina “modos de compilar” (modes of gathering). De acordo com esse autor, todos os “modos de compilação” são parciais, circunstanciais e “conotam o processo de reunir, relacionar, escolher, encontrar, construir ou permitir fluxos” (LAW, 2004, p. 160). Tais modos, que podem facilmente ser considerados métodos de disputa (contention), são performativos no sentido que dão existência (enact) os temas que descrevem, trazendo-os, assim, dentro de certas fronteiras e limites. (ROSA apud CARVALHO, 2020. p. 86)

A mobilização deste conceito busca destacar o “trabalho dos atores sociais, de reunir, relacionar e construir fluxos” (CARVALHO, 2020. p. 86). O uso deste conceito permite ainda destacar dois momentos importantes das compilações, pois “Além dos contínuos agenciamentos, há estabilizações temporárias, isto é, há articulações entre elementos que, por terem os efeitos desejados pelos atores, são reproduzidas por eles em outras situações” (Ibid., p. 87). Law faz uso do conceito de compilação (gathering) para não afirmar *a priori* coerência ou incoerência em dada disposição de coisas (LAW, 2004. p.100). Supor que o resultado da concatenação de diversos mediadores é fruto de uma decisão previamente

---

<sup>6</sup> "(...) nada sobre a forma apropriada, nem sobre a materialidade, daquilo que é feito presente. Tudo que está sendo dito é que as coisas são relacionais: o que está sendo feito e compilado está em uma relação mediada com aquilo que está ausente, manifestando uma fração enquanto Alteriza a maior parte." Tradução Livre.

estabelecida, acima daqueles que agem, oculta o que é posto em movimento para trazer a vida cotidiana à existência. Isso vale tanto para os grupos que os atores compõem continuamente por modos de compilar específicos como para a “comida árabe”, actante compilado pelos atores e associado à compilação de grupos diversos de maneiras variadas.

Por esta mesma razão também não pretendo pesquisar “de cima” (LATOUR, 2012, p.93), tecendo grandes generalizações. Latour estabelece uma diferença importante entre duas formas de pesquisar sobre “o social”: o panóptico, de um lado, representa a obra de uma "sociologia do social", que se pretende capaz de captar em linhas gerais o contexto e as leis gerais do comportamento de dado objeto. Diferente de uma abordagem panóptica, Latour propõe o oligóptico. Este parte de uma posição limitada, de uma observação necessariamente incompleta do objeto por parte do pesquisador. Dessa posição - não acima, mas em meio às coisas - o autor busca seguir as lacunas e ambiguidades do fazer da vida cotidiana. Vê-se menos, mas melhor. (LATOUR, 2012, p. 272-3).

Essa diferenciação precisa ser levada em conta para a realização desta pesquisa, uma vez que a pandemia impõe a quaisquer pesquisadores circunstâncias bem distintas das que poderiam ser consideradas *condições normais de temperatura e pressão*. As severas restrições sanitárias do momento em que vivemos torna difícil realizar plenamente a proposta latouriana de seguir os atores. Não é, no entanto, a pandemia que faz a posição de um pesquisador ser circunstancialmente limitada. Como o conceito de oligóptico do autor demonstra, trata-se do contrário: embora com certeza existam melhores condições que a que vivemos, não existem condições nas quais a posição do pesquisador para observar quaisquer problemas que deseje seja ilimitada. O panóptico não existe nem pode existir para o investigador. A capacidade de um pesquisador de seguir os atores é sempre, portanto, limitada. O caminho percorrido para lidar com as limitações específicas desta pesquisa é o que discuto a seguir.

### 1.3.2 Fazendo pesquisa com a internet: as fronteiras do *online* e do *offline*

Esta pesquisa foi realizada num contexto em que a circulação e o encontro de pessoas estiveram restritos ao mínimo possível. Por isso, para realizar esta pesquisa foi essencial o uso da internet. O estabelecimento dos contatos com as interlocutoras, a realização das entrevistas e o acompanhamento do grupo Juventude Sanaúd aconteceram exclusivamente

em ambientes virtuais. Considerados os objetivos desta pesquisa, os dados que a embasam e o marco teórico a partir do qual a pesquisa foi pensada, resta mais uma questão: como o marco teórico possibilitou a realização desta pesquisa?

Há uma série de autores a partir dos quais é possível pensar formas de realizar pesquisas com a internet. Dentro do campo de estudos da cibercultura, que engloba os estudos das ciências sociais e da comunicação sobre as relações interpessoais que tem lugar na internet, se destaca o nome de Kozinets. Kozinets (2014) foi responsável por popularizar o termo netnografia para se referir a um conjunto de procedimentos, inspirados no fazer etnográfico da antropologia, que buscam tornar possível o estudo das interações online. Derivada da área dos estudos da comunicação, a netnografia se popularizou como uma das principais formas de realizar pesquisas na internet.

Kozinets propõe o neologismo netnografia para se referir a um conjunto de métodos que, segundo o autor, são mais adequados para observar os fenômenos online do que a etnografia até então feita por antropólogos (KOZINETS, 2014. p. 12). A netnografia foi concebida como uma adaptação da etnografia, tomada de empréstimo das ciências sociais, de modo que pudesse ser utilizada como um método mais adequado aos estudos do campo da comunicação e do marketing voltados à internet (KOZINETS, 2014. p. 11). Kozinets diferencia a netnografia do fazer etnográfico dos antropólogos offline por três principais características:

Primeiro, o ingresso na cultura ou comunidade online é diferente. Ele diverge do ingresso face a face em termos de acessibilidade, abordagem e extensão da potencial inclusão. “Participação” pode significar algo diferente pessoalmente e online. Assim como o termo “observação”. Segundo, a coleta e análise de dados culturais apresentam determinados desafios bem como oportunidades que são novas. A ideia de “inscrição” de “notas de campo” é radicalmente alterada. As quantidades de dados podem ser diferentes. A capacidade de aplicar determinados instrumentos e técnicas analíticas muda quando os dados já estão em formato digital. O modo como os dados precisam ser tratados pode ser diferente. Finalmente, existem poucos ou nenhum procedimento ético para o trabalho de campo realizado pessoalmente que se traduzam facilmente para o meio online. As diretrizes abstratas do consentimento informado estão sujeitas a amplos graus de interpretação. (KOZINETS, 2014. p. 12-13)

Um dos principais problemas da abordagem netnográfica para a pesquisa que realizo é a associação entre o lugar de onde se obtém os dados e o pressuposto de que a cada um destes locais corresponde um tipo de grupo específico. Há, para o autor, comunidades online, observadas online, e vice-versa. Há também cultura, offline, e cibercultura, online. O autor opõe netnografia e etnografia, como métodos, segundo o local de onde os dados são obtidos

(KOZINETS, p. 67). Uma “etnografia/netnografia mista” é recomendada por Kozinets, por exemplo, quando uma pesquisa precisa ser realizada parcialmente dentro, parcialmente fora do mundo virtual (KOZINETS, 2014. p.61).

Lugosi e Quinton (2018, p. 2) apontam como o sucesso da abordagem netnográfica no campo dos estudos da comunicação deu origem a diversos usos dessa proposta metodológica. Esses usos mostram, para os autores, as crescentes insuficiências da abordagem para lidar com as novas questões que surgiram desde a publicação do livro de Kozinets, em 1994 (Ibid., p. 4). Além disso, os autores alertam para um tipo deletério de uso da netnografia por outros pesquisadores. Há, segundo eles, quem mobilize a metodologia de maneira reducionista e meramente procedimental, servindo como uma forma de legitimar um arranjo específico de dados e resultados *a posteriori* (LUGOSI; QUINTON, 2018, p. 3). A partir dessas críticas, os autores propõem o que chamam de uma netnografia mais-que-humana (*more-than-human netnography*).

Lugosi e Quinton (2018) se valem de aportes teóricos da teoria ator-rede para sugerir uma solução aos limites da obra de Kozinets. A principal proposta dos autores é retirar a centralidade da ação humana nas pesquisas netnográficas, ressaltando a importância da agência dos recursos tecnológicos envolvidos nas interações pesquisadas. O foco da netnografia mais-que-humana, portanto, é aguçar a atenção do pesquisador para além das relações interpessoais (Ibid., p. 13). Estas relações não ocorrem através de um ambiente virtual inerte: em conjunto com uma série de recursos tecnológicos, os actantes transitam por várias plataformas de comunicação online, num turbilhão que precisa ser seguido atentamente (Ibidem). Tempo e espaço precisam ser pensados de maneira que considere a bagunça (*mess*, no original) que é característica das formas contemporâneas de interagir nas redes (LUGOSI; QUINTON, p. 17). Esses pesquisadores dedicam especial atenção à relação de actantes humanos com a tecnologia, principalmente às possibilidades que as inovações em hardware e software trazem para a agência humana, que apenas uma netnografia acrescida dos aportes por eles propostos poderia abordar (Ibid., p. 18). Com tal foco, os autores não discutem em profundidade formas de observar a outros actantes além daqueles que compõem essa dimensão virtual que Kozinets já propusera estudar.

O foco de ambas as netnografias, mais ou menos que humanas, continua sendo aquilo que acontece nos limites de um ambiente virtual. Mesmo propondo, inspirados numa etnografia multissituada, que se seguissem os actantes pelos diversos lugares que estes

frequentassem, Lugosi e Quinton estavam se referindo a computadores, celulares, fóruns e aplicativos (Ibid., p. 9). Uma abordagem netnográfica não é viável, portanto, para os objetivos desta pesquisa. Embora os dados apresentados nesta pesquisa tenham sido obtidos estritamente por comunicações mediadas por tecnologias da informação, o grupo acompanhado e os actantes nos quais estou interessado não são ciber-comunidades ou artefatos tecnológicos. As interlocutoras, embora tenham uma presença relevante individualmente e como grupo nas redes sociais, não podem ser reduzidas a uma comunidade virtual ou mesmo ao objeto ideal do que Kozinets chama de “etnografia pura” (KOZINETTS, 2014. p.67). As interlocutoras estão constantemente *online* e *offline*, sem se restringir a nenhum dos dois domínios.

Jean Segata (2014) propõe uma solução para este problema. Pesquisador oriundo do campo do que é chamado no Brasil de cibercultura, Segata propõe pesquisar o tema a partir da antropologia com o auxílio da Teoria Ator-Rede, sem recorrer à netnografia. Embora reconheça o lugar da netnografia no desenvolvimento do campo dos estudos do ciberespaço, o autor critica a adoção de perspectivas focadas em e limitadas a um suposto espaço virtual fundamentalmente separado da “vida real” *offline*.

Segata observa dois fatores que colaboraram para essa divisão entre *online* e *offline* nesse campo de estudos. Havia, por um lado, grande expectativa em torno desse novo campo entre pesquisadores das humanidades e da comunicação. Para estes, “os computadores e a internet formavam um cenário - um agente externo, metaexplicativo - para a configuração de novas formas de informar, conhecer ou comunicar” (SEGATA, 2014. p. 73). Por outro lado, a proposta de Segata de fazer pesquisa antropológica na internet encontrou desconfiança: os pares do autor pareciam céticos em relação à validade de dados obtidos online. O autor relata que foi necessário, nesse primeiro momento, convencer seus colegas antropólogos de que na internet “havia gente”, não apenas um emaranhado de computadores (Ibid., p. 74). Nesse período, o “virtual figurava como algo subjacente ao real” (Ibid., p. 75).

A acusação interna na disciplina era a de que em interface, as pessoas poderiam dissimular, inventarem-se da forma que o quisessem, e o antropólogo jamais saberia “da verdade” desse outro, porque lhe faltariam recursos metodológicos, como a análise de uma performance corporal, o contraste entre o dito e algum gesto, etc. Enfim, aparentemente, foi preciso lidar com uma realidade limitada e, por isso, limitadora. (SEGATA, 2014. p. 75)

Em vez de propor uma adaptação da etnografia a esse cenário de uma suposta perda na confiabilidade de dados obtidos nesta outra dimensão virtual, Segata vê no excesso de

confiança dos colegas em relação à etnografia tradicional uma oportunidade de, através das pesquisas em Cibercultura, repensar as formas de fazer pesquisa antropológica.

Com isso, o investimento naquele campo permitia, num mesmo tempo, repensar a própria antropologia e, em crítica à Comunicação, investir no desfazimento da fronteira entre on-line e off-line e na despolarização de seus debates – atentando-se aos usos ou apropriações dos humanos no ciberespaço. (SEGATA, 2014. p. 75-76)

Os estudiosos da comunicação viam a questão, de início, como uma nova configuração dos canais de transmissão de informação. Interessava a eles a perspectiva da mudança da relação vertical emissor-receptor para a perspectiva de um emaranhado de comunicações horizontais, onde as posições de emissor e receptor se confundem. O sucesso dos estudos antropológicos na área popularizou uma nova forma de encarar as comunicações online. Ganham força abordagens que consideram o virtual, mais que um emaranhado de linhas de transmissão de dados, como um novo “espaço de relação”<sup>7</sup> (SEGATA, 2014. p. 74). Esse novo espaço seria palco para novos fenômenos, que demandariam um novo método - surge então a netnografia. Segata afirma que o uso da netnografia por pesquisadores contemporâneos reforça a mesma divisão entre *online* e *offline*. Não faz sentido, para Segata, pensar a etnografia como uma caixa de ferramentas em separado do fazer antropológico.

Isso se opunha a nossa afirmação de uma plena antropologia no ciberespaço, quanto daquela política de desfazimento das fronteiras entre “realidade” e “virtualidade”, pois sustentar um modo específico de trabalho – a netnografia – era a própria afirmação de que se estava, de fato em uma realidade com contornos localizados e de qualidades diferentes (SEGATA, 2014. p. 77)

Não faz sentido falar de *online* e *offline* como dimensões separadas da realidade, fato que a integração cada vez maior de redes sociais e aplicativos em nossas vidas cotidianas apenas ressalta. Esta divisão pode servir, no máximo, para fins didáticos (SEGATA, p. 78-79). Os cientistas sociais não precisam trazer de volta a netnografia dos estudos de comunicação, portanto: para Segata, ambos os ambientes podem ser observados etnograficamente. Uma forma de fazer isso seria encarar o espaço de relação virtual como um dos locais pelos quais os atores podem passar, tal qual numa etnografia multissituada.

---

<sup>7</sup> A justificativa para o surgimento e sucesso da netnografia nesse campo, segundo Segata, está na recepção positiva de estudos etnográficos nesse campo entre pesquisadores da comunicação. “Entre antropólogos, talvez soe um pouco desconfortável dizer que a etnografia é um método. Mas o mais complicado é explicar para um não antropólogo que ela não o é. Uma vez que nosso enfoque nas relações humanas passou a ser bem acolhido, a própria comunicação passou a vislumbrar novas formas de empreender suas pesquisas na cibercultura, e com isso veio a demanda do que hoje se tem tratado por netnografia – isto é, uma forma específica de etnografia praticada na internet. De alguma forma, isso nos aproximava cada vez mais, tornando nossas distâncias cada vez mais evidentes.” (SEGATA, 2014. p. 76)

Nadai e Maeder (2005) identificam numa abordagem sociológica da etnografia o caminho para compor relatos sobre grupos sem os delimitar claramente num sistema autocontido. O “campo”, afirmam, não pode ser pensado como algo limitado a pessoas e locais pré-determinados, mas sim como o que os autores chamam de “fuzzy fields”, campos difusos “without clear boundaries with regard to many dimensions<sup>8</sup>” (2005, p.10). Essa abordagem dialoga com a chamada etnografia multissituada. Nos termos de Marcus (1995, p. 106) tal tipo de etnografia passa por seguir coisas e pessoas. O diferencial dessa abordagem, no entanto, está em permitir que o pesquisador os siga enquanto se movem por diversos locais, sem a intenção de supor uma ilha isolada do mundo como “o campo”, algo importante quando consideradas as interlocutoras e as circunstâncias da pesquisa que realizo.

A Juventude Sanaúd, grupo que as interlocutoras desta pesquisa fazem parte, é uma organização que surgiu dentro de grandes reuniões presenciais que tiveram importantes efeitos sobre a manutenção da existência do grupo. O espaço de relação *online* está incluso no leque de estratégias de comunicação militante dos membros do grupo, assim como estão manifestações de rua e grandes congressos presenciais. Não há em momento algum uma divisão entre ambas. São espaços contíguos, com os quais se faz acontecer a Sanaúd. Não apenas na realização de atos, no momento de cursos e aulas *online*, mas possibilitando o contato e estreitando laços no dia a dia.

Para tratar do actante comida árabe também não faz sentido separar o *online* do *offline*. Porque a comida participa do momento de seu preparo e consumo de forma presencial, é claro, mas não apenas por isso. A comida árabe também participa da estratégia de comunicação digital da Sanaúd, de fotos e vídeos nas comunicações online das interlocutoras com suas famílias, além de estar presente em sites de receita e no *Youtube*, que servem como fontes para o preparo dessas comidas. Nas encomendas por aplicativo, que possibilitam que interlocutoras sem costume de cozinhar consumam determinada comida que não sabem fazer, nas fotos de festas de família que são postadas em redes sociais. Tudo sem prejuízo algum à participação destes actantes nas redes que compõem.

A pandemia do COVID-19, se teve algum efeito sobre isso, foi o de aprofundar os entrecruzamentos da vida *online* e *offline* das interlocutoras. Parte significativa das interações que tive com as interlocutoras, ao longo desta pesquisa, ocorreria presencialmente não fosse a necessidade de isolamento social imposta a todos pela pandemia. A hibridez das

---

<sup>8</sup> “sem limites claros no que diz respeito a muitas dimensões”. Tradução livre.

comunicações e das presenças torna pouco útil, pois mistificador, atribuir ao *online* o defeito de ser uma dimensão separada e “menos real”, em oposição à realidade do que ocorre no *offline*. Isso indica mais um excesso de confiança do pesquisador no “ao vivo” do que uma falta de confiabilidade inerente aos dados obtidos através de comunicação *online*. Isto posto, há uma última questão a elucidar: como identificar as relações de que a comida árabe é partícipe? Como tentar mensurar, à distância, a diferença que este actante faz na vida cotidiana das interlocutoras?

### 1.3.3 As mediações: *faitiche*, ou os vínculos que fazem-fazer os actantes

É necessário, agora que já temos definidas as bases teóricas desta pesquisa, discutir mais um ponto: a que me refiro quando proponho observar “as mediações” da comida árabe? Para tal, recorro novamente a Latour e ao que o autor chama de “*faitiche*”<sup>9</sup> (LATOURE, 2016.). Como já discutido, quaisquer pessoas ou objetos podem ser actantes, desde que sua participação seja mensurável no fazer de determinada rede. Ao agirem, o vínculo estabelecido entre estes actantes faz acontecer determinada rede.

É importante evitar a confusão entre a “rede” da teoria ator-rede e o que corriqueiramente se chama de “rede” para se referir à internet, rede mundial de computadores. Essa confusão colabora para uma forma de estudar o “*online*” como um esquema de pontos ligados por linhas, um emaranhado de transmissões de informações através dos quais se “navega” (SEGATA, 2014. p. 79). Rede, no sentido do ator-rede, é conceito, não uma coisa que existe *lá fora* (LATOURE, 2012, p. 192). Em tal rede,

(...) há elementos humanos e não humanos que por si só não me dizem nada; eles não estão em posição de sujeito e objeto e o que se produz com eles, em geral, não é uma relação de causa e efeito. Agora, juntos, em um dado tempo eles constituem um evento – isso é a rede. Ela não é um dado, mas o resultado sempre provisório de associações. (SEGATA, 2014. p. 83)

Tudo o que compõe o cenário onde se desenrola o evento observado pode ser intermediário ou mediador das associações que ali acontecem. O intermediário é “aquilo que transporta significado ou força sem transformá-los: definir o que entra já define o que sai” (LATOURE, 2012. p. 65). O oposto do mediador que, por sua vez, faz diferença nos eventos

---

<sup>9</sup> *Faitiche* é um termo provisório com o qual Latour procura destacar uma característica do vínculo entre actantes. Para o autor, os actantes se fazem uns aos outros nos vínculos que estabelecem entre si. *Faitiche* e vínculo, no sentido de Latour, são sinônimos (Latour, 2012. p. 312).

em que é chamado à ação, transformando as situações de que participa de formas irreduzíveis ao que havia antes de sua participação no evento. Humanos e não humanos são actantes na medida em que se associam e fazem diferença na ocorrência de dado evento. Todo actante é, assim, mediador; ser actante, portanto, *é fazer diferença*.

Para observar as mediações de actantes não humanos, é útil considerar o conceito de *faitiche*, cunhado por Latour (2016) para melhor compreender os vínculos entre actantes que constituem uma rede. O autor busca pelo que ele chama de “uma voz média” entre interpretações do vínculo que afirmam, de um lado, o domínio das pessoas sobre as coisas, e, de outro, o domínio das coisas sobre as pessoas. (LATOURE, 2016. p. 80) Latour critica o reducionismo de uma abordagem que coloque a ação humana como soberana incontestada no mundo das coisas. Ao mesmo tempo, critica a concepção oposta, na qual os humanos são dominados pelas coisas que criaram, na qual o único caminho para a emancipação seria se livrar de todos os vínculos.

O exemplo de Latour é um fumante que resolve abandonar o cigarro. O ponto do autor é que o cigarro não domina o fumante quando este, por vício, o consome sistematicamente. O fumante não domina o cigarro, por sua vez, ao fumá-lo ou jogando fora um maço que tenha em casa. Ambos são actantes, pois fazem diferença, mas um não domina o outro - há apenas o estabelecimento de um vínculo entre eles. Por isso Latour critica também certa ideia de fetiche na qual as pessoas são dominadas pelos objetos, podendo obter a liberdade apenas com o rompimento de seus vínculos com eles. Para o autor, não se trata de defender o fim de quaisquer vínculos, o que seria uma missão impossível, mas da busca pelo estabelecimento de vínculos melhores (LATOURE, 2016. p. 80-81).

Os actantes não-humanos que observo nesta pesquisa são feitos ou trazidos à cena da qual participam por actantes humanos. Sua presença ou não na cena, na medida em que essa presença ou ausência faça diferença, gera uma série de possibilidades. Assim, o actante não-humano não obriga ninguém a fazer nada; sua existência e presença possibilita o estabelecimento de vínculos entre os actantes observados. (LATOURE, 2016. p. 80).

A expressão faz-fazer não se assemelha com a expressão: ser feito por aquilo que eu faço. A primeira ignora todo o domínio, a segunda reforça os dois domínios, o do criador e o da determinação sobre os comandos. Quando eu escrevo as minhas notas, sou bem eu quem escreve; quando eu sou escrito por elas, são bem elas que me escrevem. (...) Os faitiches subtraem da ação todo o domínio, pois eles se privam tanto da plenitude ativa do fazer quanto da passividade causada pelo feito. (LATOURE, 2016. p. 81).

Quando propus observar as mediações da comida árabe na vida cotidiana de integrantes de origem palestina da Juventude Sanaúd, portanto, propus observar os vínculos estabelecidos entre as interlocutoras e a comida árabe. Retomando o exemplo do fumo e do fumante: se não existissem cigarros, ao mesmo tempo, feitos e fumados ou não por pessoas, não seria possível existir algo como um fumante ou um não fumante. “Possuir é também ser possuído; estar vinculado é manter e ser mantido” (LATOUR, 2012. p. 312). A comida árabe, quando consideramos o vínculo como faitiche, é “feita e faz fazer”.

Feita pelos modos de compilar comida árabe adotados pelas interlocutoras, a comida árabe faz fazer os actantes humanos e não humanos com as quais está vinculada. O que vem a ser “comida árabe” especificamente não se define por alguma característica essencial, uma “determinação distintiva” dos objetos, mas por um constante rearranjo dos actantes e dos vínculos entre eles estabelecidos. As maneiras diversas de rearranjar os vínculos entre os actantes nas situações da vida cotidiana das interlocutoras contribuem para fazê-los como são sem que haja um domínio de um actante sobre o outro.

Por mais potente que possamos imaginar um criador, ele não será jamais capaz de dominar suas criaturas mais do que uma marionete domina seu marionetista, do que um escritor suas notas, do que um cigarro seu fumante, do que um falante sua língua. Ele pode fazer-fazer alguma coisa, mas não as fazer. Engajado em uma cascata de acontecimentos irreversíveis, sim; mestre de seus instrumentos, não. (...) A expressão *ex nihilo* não significa que o construtor obtém alguma coisa do nada, mas que o conjunto das condições precedentes não é nunca suficiente para determinar a ação. É isso que a expressão *ex nihilo* aniquila, é a alucinante pretensão do senhor de comandar – e aquilo que vale para Deus vale ainda mais para o Homem. Não há mais do que um perfume cujo odor agrade ao criador, aquele da surpresa diante de acontecimentos que ele não controla de modo algum, mas que ele fez ser. (LATOUR, 2016. p. 83)

É numa rede de vinculamentos (LATOUR, 2016), portanto, que se fazem uns aos outros os atores-rede. Ator-rede, por sua vez, “consiste naquilo que é levado a agir por uma vasta rede, em forma de estrela, de mediadores que entram e saem. Suas muitas conexões lhe dão a existência: primeiro os vínculos, depois os atores” (LATOUR, 2012. p. 312). Passeando nos relatos por espaços de relação online e offline, de acordo com as circunstâncias das vidas de cada interlocutora, a comida árabe não participa apenas como uma ideia do que as interlocutoras acham que “comida árabe” deveria ser: a materialidade desta comida, suas características específicas, disponibilidade, modos de preparo etc., fazem toda a diferença. Assim concebida, a comida árabe como actante na vida cotidiana de integrantes de origem palestina do grupo Juventude Sanaúd é incompatível com a literatura com a qual tive contato no campo da sociologia e antropologia da alimentação.

No curso desta pesquisa, a comida árabe apareceu associada, nas falas das interlocutoras, a três principais temas: a) o que é comida árabe e os critérios das interlocutoras para tal conclusão; b) às famílias das interlocutoras, mais especificamente aos eventos da vida cotidiana em família e às relações familiares das quais a comida árabe participa; e c) à Palestina, em especial aos vínculos entre as interlocutoras, a comida árabe e ao sentimento de pertencimento a uma comunidade palestina, chamada por interlocutoras de “palestinidade”.

#### **1.4 A ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO**

Esta dissertação está dividida em quatro capítulos. Os dois primeiros são baseados em revisão bibliográfica, sendo fundamentais para o processo de construção do problema de pesquisa. Os capítulos seguintes, por sua vez, são sistematizações dos dados obtidos a partir dos relatos das interlocutoras, integrantes de origem palestina do grupo Juventude Sanaúd. Todos trazem subsídios para a apresentação da hipótese com a qual concluo esta dissertação.

No capítulo “ Migração, diáspora, refúgio: a presença palestina no Brasil ” abordo a migração de palestinos para o Brasil, destacando o processo de formação de grupos de palestinos em diáspora na América Latina. Essa revisão culmina no grupo Juventude Sanaúd, sua formação e suas reformulações ao longo do tempo. Apresento brevemente a trajetória da Sanaúd, suas mudanças e estabilizações. Finalizo este capítulo propondo que, a partir dos indícios apresentados na revisão de literatura, "comida árabe" é um actante em potencial na formação de grupos como a Juventude Sanaúd, podendo participar do que faz deste ou de outros grupos um grupo “palestino”. Mas o que vem a ser “comida árabe” nesta pesquisa? Esse é o assunto do capítulo dois.

No capítulo “Por que ‘comida árabe’? Uma revisão de literatura”, busco estabelecer do que estou falando quando me refiro a "comida", "árabe" e "comida árabe". Para isso, apresento uma revisão das principais posições do campo da alimentação nas ciências sociais e algumas das diversas compilações possíveis para “comida árabe”. Depois disso, apresento autores que tratam da comida árabe entre palestinos. Concluo que há várias possibilidades de composição de "comida árabe", uma das quais é "comida árabe entre integrantes de origem palestina do grupo Juventude Sanaúd". Esta compilação não representa a totalidade

das posições nem é redutível às outras. Os subsídios para tal afirmação se encontram nos capítulos três e quatro.

No capítulo “O que é comida árabe para as interlocutoras desta pesquisa”, apresento as interlocutoras e seus modos de compilar comida árabe. Tudo aquilo que é compilado - as receitas, ingredientes, modos de preparo, pessoas mais adequadas para preparar - e os critérios mobilizados pelas interlocutoras em seus relatos para elaborar essas compilações estão descritos aqui. A partir deste capítulo concluo que nem aquilo que é objeto da compilação, nem os critérios que reúnem essas coisas são arbitrários: eles produzem e são produzidos nas situações da vida cotidiana das interlocutoras a partir daquilo que elas associam à comida árabe em seus relatos.

No capítulo “O que é (e o que pode ser) associado à comida árabe?” trato daquilo que é associado, nos relatos das interlocutoras, à comida árabe. Concentrados em dois principais temas - família e relações familiares e Palestina (para diferenciar o que existe "lá" e "aqui" e estabelecer formas de acessar "lá" "daqui") - essas associações fazem a "comida árabe" relatada pelas interlocutoras. Esse capítulo consiste na descrição das diversas formas pelas quais as interlocutoras associaram comida árabe a esses dois temas a partir de situações de suas vidas cotidianas. O vínculo estabelecido entre o actante “comida árabe” e as interlocutoras permite que a comida árabe assim estabilizada seja um dos actantes que faz das interlocutoras e dos grupos dos quais elas participam "palestinos". Esses vínculos podem ser estabelecidos de formas múltiplas, das quais as aqui relatadas são apenas algumas das posições possíveis. Esse conjunto de possibilidades compõe a rede de vinculamentos que faz os actantes dela partícipes se fazerem uns aos outros “palestinos”.

A conclusão desta pesquisa é construída a partir da resposta às perguntas de pesquisa previamente estabelecidas, tornada possível pelos subsídios apresentados ao longo dos quatro capítulos anteriores. Após estabelecer a comida árabe como um actante em potencial na rede de vinculamentos que faz dos actantes dela participantes palestinos, busco identificar o que é comida árabe para as interlocutoras. Interpeladas, as interlocutoras discutiram três principais temas em seus relatos: 1) a comida árabe: o que é, os modos de a definir e de a organizar em tipos; 2) a comida árabe em suas relações familiares, em especial a centralidade das mulheres nessa relação com a comida árabe; e 3) a relação da comida árabe com a Palestina. De onde a comida vem, o modo pelo qual ela é produzida, adquirida e consumida

faz diferença. Essa diferença não é dedutível, no entanto, daquilo que cada objeto carrega como “determinação distintiva” (GARFINKEL, 2018. p. 139).

Ou seja, mesmo que dado objeto seja distinguível para as interlocutoras por suas características como comida “de rua”, ou “de restaurante”, isso não implica que este objeto será necessariamente partícipe destas ou de quaisquer outras associações específicas. Mais importante do que listar características da comida que permitam a distinção entre comida “árabe”, “palestina” ou “brasileira” é observar as situações das quais o actante “comida árabe” participa nos relatos das interlocutoras e como, de acordo com essas situações, as interlocutoras compilam “comida árabe”. Possibilitando reuniões familiares ou participando de uma interação como um assunto em comum com parentes distantes, por exemplo, a comida árabe estabelece vínculos com as interlocutoras de forma que estas, produzindo ou consumindo algo, participam da produção de si e dos demais actantes como “palestinos”.

A descrição dos modos de compilar comida árabe descritos pelas interlocutoras não nos permite definir uma compilação ideal para a comida árabe. A forma pela qual a comida árabe se encontra associada às interlocutoras é provisória e está em constante mudança. É justamente essa plasticidade, isto é, as diversas formas pelas quais é possível ser palestino na diáspora, que constitui o que chamarei de palestinidade. Palestinidade é uma noção, mobilizada por Schiocchet (2015), que abarca o conjunto de possibilidades de existência de palestinos nos territórios ocupados e na diáspora. A principal característica da palestinidade, segundo o autor, é ser feita singular não apesar, mas por causa da multiplicidade nela contida.

Na conclusão desta dissertação afirmo que “comida árabe” é um actante de grande importância para fazer das integrantes de origem palestina do grupo Juventude Sanaúd “palestinas”. Afirmo que isso se dá através dos vínculos estabelecidos entre estas e outros actantes e que, nesse vínculo, os actantes *se fazem uns aos outros* palestinos. Proponho ainda que o conjunto de compilações e de modos de compilar comida árabe relatados pelas interlocutoras são apenas algumas das combinações possíveis da concatenação de actantes na rede de vinculamentos que faz destes “palestinos”. À rede de vinculamentos que faz dos actantes que nela participam “palestinos” proponho chamar de *palestinidade*.

## **PARTE 1: REVISÃO DE LITERATURA**

A primeira parte desta dissertação é composta da revisão de literatura necessária para a realização desta pesquisa. Esta parte está dividida em dois capítulos. No primeiro capítulo apresento uma breve retrospectiva da trajetória da comunidade palestina na América Latina, com especial atenção dedicada aos grupos formados por palestinos no Brasil que participaram do surgimento da Juventude Sanaúd, grupo do qual as interlocutoras desta pesquisa fazem parte. Proponho, a partir do destaque da diversidade de possibilidades de modos de compilar grupos de palestinos na diáspora latinoamericana, estudar uma das referências que podem ser mobilizadas para a composição desses grupos: a comida árabe.

O capítulo seguinte tem por objetivo discutir o que chamaremos de “comida”, de “árabe” e de “comida árabe” deste ponto da dissertação em diante. Dividido em duas seções, este capítulo recorre à revisão da literatura disponível que trata do tema da alimentação na sociologia e na antropologia para discutir o que será chamado de “comida” e o porquê da adoção do termo. A seguir, trato da multitudine de sentidos que o termo “árabe” comporta, apresentando algumas das composições possíveis de “comida árabe” ao longo do tempo e do espaço. Por fim, proponho uma acepção de “comida árabe” apropriada ao problema desta pesquisa, de forma a tornar possível destacar a participação das interlocutoras na compilação daquilo que chamam de “comida árabe” em seus relatos, apresentados na parte dois desta dissertação.

## **2. MIGRAÇÃO, DIÁSPORA, REFÚGIO: A PRESENÇA PALESTINA NO BRASIL**

A América Latina é, hoje, a região do planeta onde reside a maior quantidade de palestinos fora da Palestina (BAEZA, 2014.). A diáspora palestina é caracterizada por Jardim (2006) como um caso *sui generis* na área dos estudos migratórios. Jardim (2006) destaca uma série de motivos pelos quais este é um tema complicado não apenas de interpretar, mas também de observar empiricamente. As intermitências dos deslocamentos de palestinos por motivos diversos, aliadas à falta de dados confiáveis e à inexistência de políticas públicas voltadas especificamente para o estímulo à migração e ao acolhimento de árabes em geral e palestinos em particular no Brasil fizeram com que hoje seja quase impossível delimitar quantos migrantes oriundos de países árabes chegaram ao Brasil. Entre o Império Otomano, o controle britânico e a ocupação por Israel, palestinos e palestinas foram obrigados a viajar o mundo com documentos que lhes fizeram entrar para as estatísticas dos países de acolhida como israelenses, jordanianos, turcos, entre outras nacionalidades (BAEZA, 2014, p. 63).

No caso do Brasil, é difícil delimitar com exatidão quantos palestinos migraram para o país ao longo do tempo. Algumas estimativas foram feitas, no entanto, apesar dessas dificuldades. A COPLAC, Confederação de Entidades Palestinas da América Latina e Caribe, estimou em cerca de cinquenta mil pessoas a comunidade árabe-palestina do Brasil, em 1984 (COPLAC, 1984, p. 149). Outras estimativas, baseadas na coleta de dados entre as mesquitas do sul do Brasil, apontam que cerca de 10% de seus frequentadores sejam de origem palestina. (JARDIM, 2006). Uma pesquisa do IBOPE, encomendada pela Câmara de Comércio Árabe-brasileira em 2019, estima que os palestinos sejam hoje 5% das pessoas de ascendência árabe no Brasil. Isso sem considerar que 25% do total dos participantes da pesquisa identificados como descendentes de árabes já não mais sabia precisar a nacionalidade específica de sua ascendência (DANIEL, 2020). Em seu site<sup>10</sup>, a FEPAL estima em cerca de sessenta mil pessoas a comunidade palestina no país.

---

<sup>10</sup> Informação disponível em [www.fepal.com.br/sobre](http://www.fepal.com.br/sobre)

## 2.1 OS CAMINHOS PELOS QUAIS PALESTINOS CHEGAM AO BRASIL

A literatura sobre as ondas migratórias de países árabes para o Brasil trata de um período de maior intensidade da migração entre o final do século XIX e o período imediatamente posterior ao fim da Segunda Guerra Mundial. As divisões em ondas, fases ou momentos variam ligeiramente de acordo com a fonte consultada. Em linhas gerais, esse principal momento da migração árabe para o Brasil tem alguns principais motivos. Os conflitos civis no Líbano, no final do século XIX; o início do governo dos Jovens Turcos no Império Otomano, em 1909, que pôs fim ao imposto que desobrigava não-muçulmanos de servir ao exército otomano (BAEZA, 2015. p.302); e a primeira guerra mundial e suas consequências, com a partilha do Império Otomano entre potências europeias pelo acordo Sykes-Picot (HADJAB, 2014).

Assim como os movimentos migratórios de outros povos árabes para a América Latina, a chegada de palestinos ganha força no fim do século XIX, num movimento de altos e baixos que acompanha o desenrolar dos eventos, como as guerras do século XX em diante. A principal motivação da migração palestina para a América Latina era, no entanto, a busca por "oportunidades comerciais", que orientavam "estratégias familiares" de migração e retorno tendo por objetivo o enriquecimento (BAEZA, 2015. p. 302).

Os migrantes de origem árabe, como é possível perceber pelo sentido que o uso dos termos "turco" e "mascate" adquiriu em países da América Latina, se especializaram no exercício de atividades profissionais ligadas ao comércio<sup>11</sup>. Cidades portuárias e fronteiriças, como indica Jardim (2006), se tornaram locais estratégicos para o estabelecimento dessas pessoas. No Brasil, Jardim (2000, p. 115) aponta como a migração árabe "sempre acompanhou os grandes ciclos econômicos do Brasil", citando como exemplos a construção de Brasília, o ciclo da borracha no norte do país e o papel dos mascates na interiorização do Brasil pela via do comércio.

Para evitar a concorrência nas atividades comerciais com outros grupos de migrantes árabes mais numerosos e influentes, os primeiros grupos de migrantes palestinos buscaram países menores, distantes dos grandes portos atlânticos do Brasil e Argentina. Assim, os

---

<sup>11</sup> A figura do mascate é muito importante para os migrantes árabes estabelecidos no Brasil. Ela se tornou uma espécie de "mito fundador do imigrante árabe do Brasil", apresentada por estes como uma "vocação" dos árabes. Ao sucesso profissional dos mascates se deve o sucesso de seus descendentes em se integrar à sociedade de acolhida (TRUZZI Apud HAMID, 2015. p. 475).

palestinos se estabeleceram em maior número em países como Chile e Honduras, por exemplo, onde são, proporcionalmente, as principais comunidades de migrantes de origem árabe (BAEZA, 2014. p. 60). Hazin (2016, p.146) relata movimento similar no que se refere aos deslocamentos internos de palestinos para centros e rotas comerciais secundárias do Brasil, como o sertão de Pernambuco e o delta do Parnaíba, no Piauí.

A principal diferença quando se trata dos diferentes momentos da migração palestina par o Brasil está entre o que ocorreu antes e depois dos eventos de 1948. Num primeiro momento, antes de 1948, a mobilidade dessas populações era algo que se dava de maneira voluntária, motivada pela busca por melhores condições de vida e não por uma expulsão deliberada dos palestinos de seus territórios por outrem. Durante o período que compreende o final do século XIX até a dissolução do Império Otomano, o trânsito de palestinos se dava com alguma tranquilidade (BAEZA, 2014, p. 60). O deslocamento foi se tornando cada vez mais difícil a partir do Mandato Britânico e das novas regras por ele estabelecidas.

Após o fim do Império Otomano, o Império Britânico assume o controle da Palestina e estabelece normas que dificultam a emissão de passaportes para palestinos e, conseqüentemente, o reconhecimento da nacionalidade palestina aos palestinos. Ao mesmo tempo, o Mandato facilitou a emigração de judeus para a região. Em 1924 passa a vigorar o Tratado de Lausanne, a partir do qual caduca a nacionalidade otomana. Como consequência desse acordo, os documentos passaram a ser emitidos pelo Império Britânico, com "condições de obtenção da nacionalidade que “eram extremamente difíceis de cumprir” (BAEZA, 2015. p.306).

Entre 1925 e 1946, apenas 465 emigrantes nativos chegaram a adquirir a cidadania palestina. Ironicamente, no mesmo período, mais de 300.000 judeus, principalmente da Europa, foram capazes de migrar para a Palestina. O número total de pessoas que adquiriram a nacionalidade palestina por naturalização foi estimado em 132.616; cerca de 99% deles eram judeus. (BAEZA, 2015. pp.307-8)

Os judeus, que eram 8,3% da população da Palestina em 1919, já eram 30,5% da população da região apenas vinte anos depois, em 1939 (ASFORA, 2011. p. 95). Esse estímulo à migração de judeus à Palestina está associado à Declaração Balfour, na qual o governo britânico se comprometia com a instituição de um Estado para os judeus.

A ocupação da Palestina pelos grupos que viriam a formar Israel tem início em 1948, desencadeando um movimento de expulsão dos povos originários de suas terras que segue ocorrendo até os dias de hoje. A partir deste evento, conhecido como *Nakba*, milhões de

peessoas foram e seguem sendo forçadas a abandonar suas casas na Palestina e a se dispersar pelo mundo. Mesmo quem se encontrava fora da região no momento da ocupação foi proibido de retornar às próprias casas (HAMID, 2012. p. 213). Os migrantes de origem palestina que chegaram à América Latina antes da *Nakba* passaram, portanto, por experiências incomparáveis às daqueles que se encontravam na Palestina no momento do conflito com as forças de Israel, de 1948 em diante.

Isso não significa, no entanto, que aqueles que migraram antes de 1948 não tenham sido afetados de alguma forma por este evento e seus desdobramentos. Uma das formas pelas quais todas as comunidades palestinas pelo mundo foram afetadas pela *Nakba* pode ser observada em termos das dificuldades encontradas pelos palestinos relacionadas à documentação. A criação de Israel e os conflitos que disso derivaram dificultaram ou impossibilitaram, entre outras coisas, a ida e volta de palestinos à Palestina, bem como a obtenção e renovação de vistos de permanência e de trabalho em outros países. Países árabes se recusaram a conceder solicitações de naturalização a palestinos, que se viram subitamente apátridas. Isso se deu sob o pretexto de que naturalizar palestinos com outras nacionalidades reforçaria o discurso do governo de Israel de que a Palestina e os palestinos não existem (BAEZA, 2014. p. 64).

É a partir da *Nakba*, então, que tem início os eventos que engendram a situação que observamos hoje na Palestina. O que antes era fruto de um movimento voluntário que tinha como objetivo o retorno depois de fazer fortuna no estrangeiro se transforma numa saída motivada por conflitos armados e disputas territoriais. Depois da *Nakba*, ser palestino passa a ser algo que ganha novos contornos políticos devido à negação por parte das forças israelenses e seus aliados da existência de um país e de um povo palestino. A saída de pessoas da Palestina deixa de ser um movimento voluntário e reversível e se torna uma diáspora, indicando uma dispersão forçada de pessoas das suas terras de origem. Como consequência desses eventos, como percebe Baeza (2015), a história da migração palestina para o Brasil é narrada por seus atores de maneira distinta das outras nacionalidades da comunidade árabe-brasileira. Abandonando a imagem do mascate desbravador,

Reivindicar um sentimento de desarraigamento ocupa efetivamente um lugar central na "identidade narrativa" palestina (Sa'di & Abu-Lughod, 2007). Após 1948, a identidade árabe palestina se reconstrói ao redor da figura do camponês refugiado, que nunca teria deixado sua terra se não por força e violência. Identificar-se como palestino implicou, a partir desse momento, uma demonstração do sentimento de enraizamento à terra de origem - demonstração incompatível com uma narrativa migratória que

enfatisasse estratégias econômicas e familiares em detrimento do caráter indesejado da partida dos primeiros migrantes. (BAEZA, 2015. p.303)

Também o retorno deixa de ser um objetivo pessoal para se tornar vinculado a uma causa coletiva que afeta a todos os palestinos de alguma maneira. O “mito do retorno” é algo importante para comunidades diaspóricas e isso não é diferente no caso dos palestinos. Parte desse mito se baseia na crença de que "a plena aceitação por parte do país de acolhida é impossível" (BAEZA, 2015. p.297).

Pois, apesar de tudo, o palestino não constrói sua vida fora da Palestina; ele não consegue se livrar da desonra de seu exílio. (...) Cada conquista palestina é invalidada pela verdade paradoxal de que qualquer sobrevivência fora da Palestina é corrompida, de certo modo, pela impermanência, pela falta de base, pela carência de uma vontade soberana especificamente palestina sobre o futuro palestino, apesar dos êxitos extraordinários da OLP. Cada conquista, portanto, corre o risco de perda de identidade, corre o risco de ser tragada pela generalidade da comunidade árabe (...) (SAID, 2012. p.177)

A *Nakba* é, nas palavras de Said, “um grande fato genérico”, a experiência que une a todos os palestinos (SAID, 2012, p. 134). Excetuada esta “calamidade histórica”, no entanto, “não existe uma situação palestina abrangente, embora eu acredite que se possa falar de uma posição palestina coletiva.” (SAID, 2012, p.139). Esta é uma característica central da *Nakba*. Como processo que persiste até os dias de hoje, à medida em que se aprofunda a tomada das terras dos palestinos pelas forças militares israelenses, ainda hoje existem palestinos que migram para outros países como consequência da *Nakba*. Assim, “o trauma palestino parece uma das 3,5 milhões de variações sobre o tema.” (SAID, 2012. p.134). O número destas variações, infelizmente, continua a crescer.

A pesquisa de Hazin (2016) apresenta um cenário bastante diferente do restante da literatura sobre a comunidade palestina no Brasil. Hazin investiga a trajetória dos palestinos que migraram para o nordeste brasileiro entre o fim do século XIX e início do século XX. O autor, descendente de palestinos e residente no Recife, percebe nas comunidades palestinas do nordeste brasileiro, em especial as de Pernambuco, um esforço deliberado por parte dos migrantes de primeira geração para que a assimilação destes fosse a mais rápida possível (2016, p. 190).

Hazin distingue os palestinos que migraram para as regiões norte e nordeste daqueles que residem nas outras regiões do país principalmente por isso: diferente das comunidades árabes de São Paulo e de outros grandes centros populacionais, os palestinos que migraram para o Recife “tentaram parecer o ‘mais brasileiro possível’” (ibid., p. 215). Em termos de

religião, a maioria cristã ortodoxa dos migrantes foi convertida ao catolicismo (ibid., p.178). Pouco se ensinou o idioma árabe. O baixo número de pessoas e a dispersão da comunidade dificultou a criação de clubes, como os que são comuns em São Paulo (ibid., p.198). O reavivamento do interesse pela reivindicação de uma identidade palestina se faz presente, em sua pesquisa, apenas entre os migrantes de terceira e quarta geração (ibid., p. 216).

Parte significativa dos palestinos na diáspora por decorrência da *Nakba* não são considerados oficialmente, no entanto, como refugiados. Apenas pessoas em situações como a dos residentes de campos de refugiados transferidos recentemente, durante a primeira década do século XXI, para o Brasil, são oficialmente reconhecidas como tal, como observou Hamid em seu doutoramento (2012). Isso faz com que palestinos na diáspora desenvolvam o que Cuche (2015, p. 287) chama de “consciência de refugiado”, de modo que estes palestinos se sentem e agem politicamente no mundo como refugiados mesmo quando estes não se enquadram juridicamente na categoria. Isso nos leva à discussão dos termos “migração”, “diáspora” e “refúgio” como categorias politicamente mobilizadas pelos palestinos<sup>12</sup>.

'Diáspora' refere-se, geralmente, a uma base étnica, marcada pela origem de seus membros. Não obstante, no caso em questão, a noção de diáspora é uma categoria da prática; um termo nativo politicamente reivindicado em alusão a expatriados e refugiados palestinos que se encontram em espaços geográficos aquém de sua origem. Seu uso se relaciona à valorização do direito de retorno e à necessidade de criar laços entre as comunidades de acolhida e origem. Assim, sugerimos ser possível argumentar que a autodenominada "diáspora palestina" na Argentina se constrói para além do apelo étnico, como um exercício de 'diasporização política' que se desdobra em complexos processos de identificação com organizações do campo político e religioso local. (MONTENEGRO; SETTON, 2015. p. 328-329)

É importante ter em mente o fato de que o processo de despossessão dos palestinos de seus territórios, que teve início em 1948, ainda não encontrou seu fim. Este fato faz com que os palestinos e seus filhos e netos nascidos na diáspora continuem sendo privados de seu direito de retorno até os dias de hoje. Nessas circunstâncias, a reivindicação de si como membro de uma comunidade diaspórica e do direito da coletividade a que se pertence de retornar às terras que lhes foram tomadas ganha todo um significado político. A importância

---

<sup>12</sup> Um exemplo da mobilização política da categoria “refúgio” pode ser observada no relato de pesquisa de Hamid (2015 p. 466). A pesquisadora entrevistou representantes da FEPAL e do MOPAT em sua pesquisa. Os primeiros, quando perguntados sobre os “refugiados”, perguntaram se a pesquisadora se referia aos refugiados de 1948, de 1967 ou de 2007. Já o representante do MOPAT respondeu à pergunta com a seguinte ponderação: “mas aqui todo mundo é refugiado!”

política da reivindicação da diáspora está não apenas, como destacam acima Montenegro e Setton, na reivindicação de direitos para os palestinos que vivem fora dos territórios ocupados. Ser palestino em diáspora é uma forma de se comprometer também com os palestinos que vivem sob o jugo dos israelenses. Como põe Jardim,

O fato é que, apesar da rememoração da Nakba, com espaço e tempo delimitado da história palestina, a 'diáspora palestina' tem sido referida como forma de situar e nomear as comunidades de imigrantes que vivem no exterior, sem propiciar ou evocar uma exigência direta de retorno para essas próprias comunidades. Ela é uma discursividade potente, cada vez mais posta em primeiro plano, não exatamente para descrever os itinerários de imigrantes que vivem à espera do retorno, mas como forma de evocar os laços e lealdades entre as comunidades palestinas no exterior e aquelas que vivem em territórios palestinos. (JARDIM, 2015. p.417)

Esse compromisso é importante. Se é dramática a situação das pessoas que ao longo dos mais de setenta anos em que perdura a Nakba foram destituídas de seu direito de viver em paz no próprio território, a situação dos palestinos que residem nos territórios ocupados não é melhor. Sahd (2017), por exemplo, relata em detalhes a violência da ocupação israelense na Palestina desde 1967, apontando para a continuidade do projeto colonial sionista até os dias de hoje. Organizações não governamentais voltadas à defesa dos direitos humanos de renome internacional, como a israelense B'tselem e a Human Rights Watch, em relatórios publicados em 2021, enquadram o sistema de governo hoje instalado em Tel Aviv como um regime de *apartheid* (B'TSELEM, 2021; HUMAN RIGHTS WATCH, 2021).

Ainda existem, como consequência da continuidade da barbárie a que estão submetidos os palestinos dos territórios ocupados, campos de refugiados palestinos em vários países próximos, como Jordânia e Iraque, por exemplo. Um desses campos, na Jordânia, transferiu seus refugiados para o Brasil em 2007 (HAMID, 2015. p. 449), num processo acompanhado em detalhe por Hamid (2012). Este movimento de recepção de refugiados, que inicialmente tinham como destino o Chile, acabou sendo realizado no Brasil em parceria com o Alto Comissariado da ONU para Refugiados, a ACNUR. Ocorre que as principais organizações da diáspora palestina chilena e brasileira se manifestaram contra a transferência dessas pessoas para os seus países de acolhida, embora esta última com menos veemência que a primeira (HAMID, 2015. p.452-453).

O principal tópico de discussão era a questão do direito de retorno (BAEZA, 2015. p. 316). Aceitar receber refugiados palestinos seria aumentar a dispersão de palestinos pelo mundo, trazendo-os para ainda mais longe dos territórios ocupados (HAMID, 2015. p. 453). Baeza destaca, no entanto, que havia outras questões envolvidas. "O que estava realmente

em jogo era o medo de certos setores da coletividade deter a sua imagem de 'integração bem-sucedida' desafiada pela chegada de novos imigrantes muçulmanos" (BAEZA, 2015. p. 316). Isso ficou nítido nas declarações do presidente da Federação Palestina do Chile, para quem

(...) a chegada dos refugiados ia representar um importante esforço econômico para o Chile, assim como um verdadeiro 'desafio', devido à 'enorme diferença cultural' desses 'refugiados muçulmanos' de 'cultura oriental'. O presidente da Federação Palestina do Chile também lembrava, na entrevista, que o "assentamento palestino no Chile" era de "tradição cristã e ocidental". (BAEZA, 2015. págs. 315-316)

Embora a Federação Árabe Palestina do Brasil (FEPAL) tenha se posicionado inicialmente contrária ao refúgio desses palestinos no Brasil, motivada pela defesa do princípio do Direito de Retorno, não houve por parte desta instituição uma mobilização que ativamente impedisse a vinda dos refugiados palestinos ao Brasil (HAMID, 2015. p.459). A posição também esteve longe de ser unânime entre os palestinos no Brasil: essa controvérsia foi uma das motivações para a fundação de um movimento de dissidência da FEPAL, o “Movimento Palestina para Tod@s!”, ou MOPAT, em 2008 (ibid., p. 457).

Houve, como pudemos observar, três principais formas pelas quais os palestinos chegaram à América Latina em geral e, especificamente, ao Brasil: como migrantes voluntários, antes da *Nakba*; como diáspora, após a *Nakba*; e, mais recentemente, como refugiados amparados pelas legislações internacionais. Observamos também que os termos “migração”, “diáspora” e “refúgio”, em especial os dois últimos, não são apenas conceitos da área dos estudos migratórios ou do direito internacional, mas categorias mobilizadas politicamente por palestinos, em especial após a *Nakba*. A heterogeneidade entre os palestinos no que concerne aos seus itinerários, ao momento e motivações de sua migração e, principalmente, às formas através das quais estes tornam suas vidas possíveis fora da Palestina são mais bem observadas a seguir.

## **2.2 FORMAÇÃO DE GRUPOS ENTRE AS COMUNIDADES PALESTINAS DA AMÉRICA LATINA E BRASIL**

Clubes e Federações Árabe-Palestinas foram fundadas por toda a América Latina ao longo do século XX, onde quer que houvesse palestinos. Antes mesmo da *Nakba*, existiam associações locais no Chile e no Peru com o objetivo de congregar estas pessoas num espaço comum e preservar as tradições, em especial as tradições culinárias, de sua terra natal

(CUCHE, 2015. p. 268). Inicialmente baseados em associações municipais de grupos familiares e nas relações de amizade entre esses grupos, os clubes surgem com a finalidade de congregar os palestinos *como palestinos*, para além de suas relações familiares, laços de casamento, amizade ou por serem de cidades próximas na Palestina.

O Club Unión Árabe Palestino (CUAP), do Peru, e o Club Palestino, do Chile, são dois exemplos de maior destaque desse tipo de agremiação, fundados em 1954 e 1938, respectivamente. Este último, clube social palestino de escala nacional mais antigo da América do Sul, é a principal representação coletiva extraoficial da maior comunidade palestina do continente. Tal influência se estende para além das fronteiras do Chile, como relata Cuche (2015) ao destacar a aquisição por parte da CUAP de produtos e serviços ligados à Palestina junto à agremiação chilena. Cuche lista como exemplos a contratação de dançarinas de *dabke*, dança tradicional palestina, bem como de músicos especializados em canções folclóricas do país (CUCHE, 2015. págs. 277-278). A influência é também organizacional: a CUAP foi constituída à imagem e semelhança da agremiação chilena. (ibidem.)

Nos anos 1970 começam a surgir novos grupos voltados às comunidades palestinas latinoamericanas, como câmaras de comércio e movimentos estudantis. Um exemplo é a União Geral de Estudantes Palestinos, no Chile. É a partir desse momento que começam a surgir federações árabe-palestinas ligadas à Organização para a Libertação da Palestina (OLP), frente de partidos e movimentos sociais liderada por Yasser Arafat que coordenava em escala internacional a luta pela libertação nacional do povo palestino. A presença do Escritório da OLP na América Latina, a partir dos anos 1970, colabora para o surgimento de novos grupos de palestinos na região.

A Organização para a Libertação da Palestina cumpriu importante papel para a organização política das comunidades palestinas em diáspora na América Latina, colaborando para a formação e fortalecimento de federações árabe-palestinas em vários países da região, em especial entre as décadas de 1970 e 1980. Em parceria com os grupos e clubes árabe-palestinos locais, a OLP logrou fundar, entre outras, a Federação Árabe Palestina do Brasil, a FEPAL, em 1980.

A FEPAL foi criada no Brasil em 9 de novembro de 1980 com o incentivo do Escritório da Organização pela Libertação da Palestina - OLP, cujo representante chegou a Brasília em 1976, fixando-se inicialmente na sede da Liga dos Estados Árabes. Na década de 1980, o escritório da OLP teve, no Brasil, um importante papel no incentivo à formação de Sociedades Palestinas (principal forma de organização institucional dos palestinos no

Brasil), na divulgação local de informações sobre a Palestina, na articulação com políticos locais, na promoção de viagens à Palestina e na formação dos filhos de palestinos nascidos no Brasil por meio de um projeto intitulado Sanaúd. De acordo com informações concedidas, em 2010, pelo representante da FEPAL, atualmente há 36 Sociedades Palestinas registradas oficialmente no país, das quais 12 estão situadas no Rio Grande do Sul. (HAMID, 2015. p.484).

As comunidades palestinas espalhadas pela América Latina são, no entanto, grupos profundamente heterogêneos. Essa heterogeneidade se reflete, inclusive, em seus posicionamentos políticos. Alguns palestinos haviam se tornado, antes da chegada da OLP na América Latina, grandes empresários. Por esse motivo, em países como Chile e Honduras, lideranças palestinas decidiram se posicionar politicamente ao lado das ditaduras militares de seus respectivos países contra a estatização de suas riquezas por governos socialistas (BAEZA, 2014, p. 62-63). Os pragmáticos empresários que lideravam o CUAP chegaram a retirar o “P” do nome sua organização, durante os anos oitenta, como uma forma de se esquivar das críticas que a OLP recebia de seus detratores por conta de seus métodos, que rendia ao movimento liderado por Arafat a alcunha infame de “terrorista”. O CUAP voltaria a ser “Palestino” apenas com a assinatura dos acordos de Oslo, em 1993 (CUCHE, 2015. p. 295).

A comunidade árabe-brasileira, incluindo a palestina, estava dividida: uma parte se posicionou de maneira veemente pelo fim da ditadura militar, enquanto outra parte se posicionou em apoio a candidatos, como Paulo Maluf, menos por seus posicionamentos políticos que por sua ascendência árabe<sup>13</sup>. Nos encontros entre palestinos brasileiros e chilenos, um ponto de discordância relevante era o apoio dos chilenos a Pinochet<sup>14</sup>, o que contrastava com o posicionamento majoritário dos palestinos brasileiros engajados na causa da libertação palestina, contrários à ditadura militar brasileira (OLIVEIRA, 2017. p.48). Enquanto isso, na Argentina, os palestinos que viriam a fundar a Federação Árabe Palestina do país, a FEDERPAL, encontravam dificuldades para se inserir no meio da comunidade

---

<sup>13</sup> Hajjar (1985, p. 163-165) discute o legado ambíguo da atuação política de Paulo Maluf para a comunidade árabe-brasileira. Por um lado, Maluf representa a ascensão social da comunidade árabe-brasileira. É, no entanto, rejeitado por parte da elite paulista por sua origem e pela esquerda por sua proximidade com a ditadura militar. Jardim (2000) aponta a controvérsia em torno do apoio ou não da candidatura de Maluf para as eleições presidenciais indiretas de 1985 como uma das principais causas para as cisões que resultaram na desmobilização da Sanaúd brasileira, juntamente com as consequências dos Acordos de Oslo.

<sup>14</sup> Sami, interlocutor de Jardim, apresentou a questão da seguinte maneira: “Então... nós tivemos um evento em Foz do Iguaçu. O evento de Foz do Iguaçu foi... um pouco antes do curso, se não me engano, em Brasília, e já foi um termômetro bem interessante, porque tinham os palestinos do Chile pró Pinochet, e aí o pau quebrou no evento, que ninguém queria saber de gente pró Pinochet lá no meio. Estamos aqui pra falar da demo... a democracia serve pros palestinos, mas não serve pros chilenos!” (JARDIM, 2000. p. 247)

árabe local, que os via como “los zurditos”, os *esquerdistinhas* da comunidade (MONTENEGRO; SETTON, 2015. p. 338).

Por conta dessas disputas políticas, a OLP não foi imediatamente aceita como a instância “estruturadora da coletividade palestina local” de alguns países da América Latina, como o Peru. (CUCHE, p. 291). No Chile, OLP e o Clube Palestino disputaram essa posição, enquanto no Brasil (OLIVEIRA, 2017. p. 43) e na Argentina (MONTENEGRO; SETTON, 2015. p. 330) a posição da OLP como a principal instituição representativa dos palestinos em escala internacional foi amplamente reconhecida. Esse reconhecimento se materializa na fundação da FEPAL, em 1980, e da FEDERPAL, em 1987 (ibidem.), que logo se tornaram as principais organizações nacionais das comunidades palestinas de seus países.

Mesmo sem ser unanimidade na América Latina, a OLP fomentou a criação de federações nacionais que representassem os palestinos na diáspora, portanto, de forma que estas "formassem um desenho de constituição de deputados na diáspora", mesmo nos casos em que não houvesse alinhamento entre as comunidades locais e a OLP (JARDIM, 2015. p. 413). Segundo Jardim, "o tom predominante é o de 'fazer política', compor, aliar-se localmente e mover ações que deem visibilidade e apoio ao povo palestino que vive no território original." (2015 p. 414). O principal objetivo da FEPAL é, nas palavras do presidente da Federação, a “unificação da comunidade palestina do Brasil”, através de “processos democráticos de participação” (OLIVEIRA, 2017. p. 44). Ainda segundo ele, a FEPAL tem atuado desde sua fundação “com vistas à preservação de nossa identidade e de nossas tradições, sem as quais a causa de nosso povo, um dos mais martirizados da História, se perderia.” (ibidem.)

O ponto de encontro dessas federações seria então a COPLAC. Fundada no Primeiro Congresso das Federações Palestinas da América Latina e Caribe, realizada em 1984 na cidade de São Paulo, a Confederação Palestina da América Latina e do Caribe é, desde então, a instância máxima de representação da comunidade palestina na região. Reconhecida pela OLP como tal desde sua fundação, a estes a COPLAC reconhece como os únicos representantes legítimos do povo palestino, sob a liderança de Yasser Arafat. (COPLAC, 1984. p. 151). A COPLAC adotou na Declaração de São Paulo, conjunto de resoluções do primeiro congresso da organização, as principais pautas da OLP para a região. Entre elas: a promoção da integração entre as comunidades palestinas de toda a América Latina e Caribe, fortalecendo o vínculo destas com a OLP; o rechaço a quaisquer tentativas de dividir a

comunidade palestina e a OLP; a divulgação das informações verídicas sobre a questão palestina, de forma a combater as difamações sionistas; e

“Procurar que las nuevas generaciones de descendientes de palestinos en la región mantengan su respeto y su amor por la causa palestina, y acrescienten sus compromisos para con ella a través del conocimiento de las tradiciones y de la cultura palestina, así como del idioma árabe”. (COPLAC, 1984. p. 152)

Uma iniciativa da OLP nesse sentido foi a busca de parcerias com grupos locais para a criação de organizações que aglutinassem os jovens de origem palestina, descendentes de palestinos em diáspora. Havia, segundo Jardim (2000, p. 233) “uma política declarada da OLP em seus escritórios, como representação diplomática, em fomentar a existência de organizações de palestinos e filhos de palestinos como forma de divulgar a cultura árabe e a causa palestina.” Isso deriva do receio, compartilhado tanto por representantes locais da OLP quanto por membros da comunidade de migrantes de primeira geração, de que estes palestinos nascidos na diáspora crescessem e se tornassem brasileiros, chilenos, argentinos, etc., afastando-se da comunidade árabe-palestina local, dos costumes de seus pais e, conseqüentemente, da causa da libertação da Palestina<sup>15</sup>.

Embora o diagnóstico fosse similar, a OLP e as federações mais próximas a esta organização, FEPAL e FEDERPAL, divergiram de maneira significativa dos Clubes, em especial do Chile e do Peru, nas formas de enfrentar o problema. As federações propuseram um enfrentamento político da questão, engajando a juventude na luta pela libertação da Palestina e, assim, colaborando para o fortalecimento de um sentimento de pertencimento à Palestina entre eles (HAZIN, 2016. p. 221). Os clubes investiram, por sua vez, em torneios e equipamentos culturais e esportivos, atraindo os mais jovens por meio do esporte e da cultura (CUCHE, 2015. p. 294). Ambas as iniciativas adotaram, apesar de suas diferenças, o mesmo nome: Sanaúd.

### **2.3 VOLTAREMOS, Ó PALESTINA!: APRESENTANDO A JUVENTUDE SANAÚD**

Surgem, a partir da segunda metade do século XX, organizações voltadas para jovens palestinos em diversos países da América Latina. Especialmente a partir dos anos 1980, no

---

<sup>15</sup> Jardim (2000, págs. 116-117) destaca como essas movimentações da OLP influenciam na formação de novos grupos árabe-palestinos no sul do Brasil.

contexto do “Projeto Sanaúd<sup>16</sup>”, idealizado pela OLP (JARDIM, 2000. pág. 234). Baeza, Cuche e Montenegro e Setton (2015) destacam o surgimento de organizações com objetivos e origens similares aos da Sanaúd brasileira no Chile, Peru e Argentina. Jardim (2015, p. 440) relata a existência de Sanaúds no Chile, Peru, Colômbia e Venezuela, além de clubes esportivos em Chile, Uruguai e Honduras. Há também "iniciativas de aprendizado de danças, como a dabka, e outros símbolos que se tornavam públicos de sua distintividade nas relações locais. Todas as iniciativas buscavam captar os jovens filhos de imigrantes." (ibidem). Apesar da heterogeneidade de suas experiências, numa diáspora causada por eventos ainda hoje em curso, a situação da *Nakba* fez com que migrantes palestinos e seus descendentes por todo o continente se organizassem sob um lema em comum: “voltaremos, ó Palestina” (OLIVEIRA, 2014. p. 9).

Os clubes palestinos de Chile e Peru, mais distantes da influência política da OLP, tinham seus próprios métodos para atrair a juventude. Estes grupos estavam focados no estreitamento dos laços familiares e étnicos entre os migrantes de primeira geração e seus descendentes, como é o caso da Sanaúd peruana, fundada nos anos 70. Antes mesmo da influência da OLP se fazer sentir no continente, por iniciativa dos pais daqueles que viriam a compor o grupo, surge a Sanaúd peruana. A escolha do nome também fica por conta dos mais velhos. Segundo o autor, o nome Sanaúd foi escolhido pelos pais dos membros do grupo "como se buscassem inscrever tal objetivo no espírito dos jovens" (CUCHE, 2015. p.282).

Outros grupos, também nomeados Sanaúd, foram fundados em parcerias entre lideranças das comunidades árabe-palestinas locais e a OLP e suas representações diplomáticas. Este é o caso da Sanaúd brasileira. Como parte de um movimento internacional de resistência à ocupação da Palestina, a Sanaúd surge no Brasil a partir de uma articulação entre pessoas engajadas na causa palestina que não necessariamente eram de ascendência palestina.

A Juventude Sanaúd surge em 1982 como uma organização da juventude palestina no Brasil. Sua fundação foi formalizada em 1983 sob o nome de Associação Cultural Sanaúd (OLIVEIRA, 2017. p. 46-7). Com apoio da FEPAL, o movimento é desde sua origem composto por jovens de origem palestina e por simpatizantes da causa palestina de quaisquer origens e nacionalidades. O grupo surge no delicado contexto da invasão israelense ao

---

<sup>16</sup> Sanaúd significa “Voltaremos”, em árabe.

Líbano, que resultou nos massacres de Sabra e Chatila. Enquanto isso, no Brasil, viviam-se os últimos momentos de uma ditadura militar que já durava vinte anos. Hanna Safieh, importante liderança do movimento palestino no Brasil durante o período de fundação do grupo, explica a origem do nome do grupo e descreve o momento em que se decidiu “fazer Sanaúd”.

Essa frase, Sanaúd, usei em 1968, pela primeira vez na Bélgica [na Suíça]. Botamos pela primeira vez a cabeça pra fora, como dizem os Palestinos, e fizemos uma exposição sobre a Palestina e a Revolução Palestina na Universidade Católica de Lausanne. Chegou uma revista francesa [...] e fez uma entrevista comigo na frente dos painéis que nós botamos. E terminou a entrevista, a jornalista disse: “Os judeus têm uma frase, entre eles que diz ‘**o próximo ano é Jerusalém**’. Vocês palestinos, vocês têm uma frase mais ou menos nesse sentido?” Eu não ia deixar isso por barato. Eu disse: “**Nós voltaremos. Sanaúd**” (grifos do autor). (SAFIEH, H. In: HAZIN, 2016. p. 220)

Segundo Emir Mourad, membro do primeiro grupo Sanaúd, formado em São Paulo em 1982, a inspiração para a fundação do grupo pode ser traçada até a exibição do homônimo filme *Sanaúd - Voltaremos*, em 1980 (MOURAD, 2017). Exibido em eventos como a 4ª Mostra Internacional de Cinema de São Paulo, realizada em novembro do mesmo ano, foi daí que surgiu, segundo Mourad, o nome do grupo que viria a se formar nos anos seguintes. Com roteiro de José Antonio de Barros Freire e fotografia de Jorge Bouquet, a película foi filmada durante a visita de uma delegação de jornalistas, sindicalistas e estudantes brasileiros à Palestina, em abril de 1980 (SANAÚD - VOLTAREMOS, 2021).

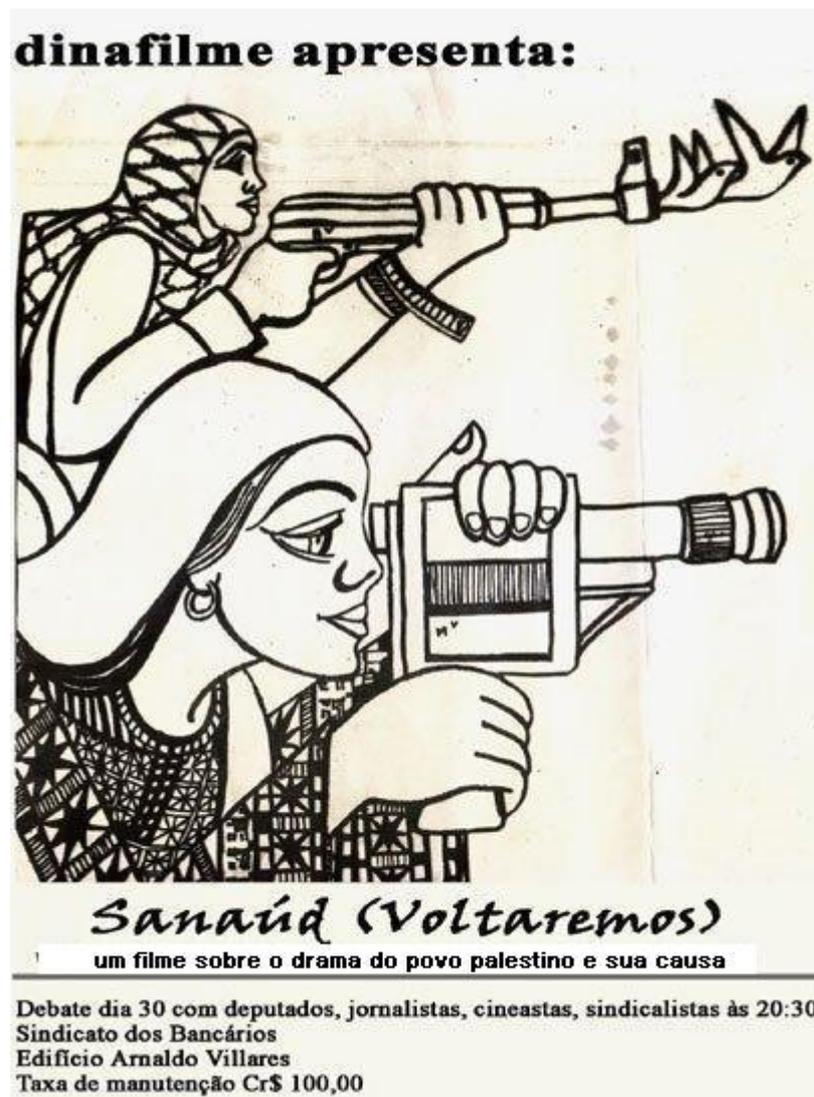


Figura 1: Cartaz anunciando a exibição do filme Sanaúd (Voltaremos) no Sindicato dos Bancários, 1980. (MOURAD, 2017)

Diferentemente do caso peruano, onde a iniciativa do “fazer Sanaúd” veio estritamente dos pais dos membros do grupo (CUCHE, 2015), Safieh relata a iniciativa dos futuros membros do grupo Sanaúd brasileiro e o incômodo que estes sentiam por se sentirem deixados de lado pelas lideranças mais antigas do movimento.

O Sanaúd foi criado no Brasil durante o segundo congresso da federação Palestino brasileira. Estávamos no Hilton de São Paulo. Eu estava presidindo a assembleia. [...]. E os jovens que não falavam árabe [...], acompanhavam os pais e super entusiasmados [...]. Minha esposa Jacira, que não é de origem palestina, ela é brasileira, daqui, foi responsável pelo secretariado. [...] Aí Jacira disse a Abu Said e Farid Suwwan [...], vocês tão cometendo um crime com a essa juventude. Estão marginalizando essa juventude. Vocês só falaram em árabe e esses jovens não entendem a língua árabe e não conseguem participar e estão ansiosos para formar uma instituição para eles, os jovens, e a instituição eles querem chamar de Sanaúd. Vocês têm alguma coisa contra? Não. Foi instituída no meu apartamento no Hotel Hilton, em 82, no último dia do Segundo Congresso

Palestino do Brasil e foram tomadas várias decisões naquele dia, entre outras, o de fazer uma confederação de todas as federações da América Latina, foi lá que a ideia do COPLAC nasceu. (HAZIN, 2016. p. 220.)

Estavam presentes na conversa Farid Suwwan, representante do escritório da OLP no Brasil, Khaled Hassan, representante do Al-Fatah<sup>17</sup> e Safieh, presidente do Congresso da FEPAL. Jacira, esposa de Safieh, falou do assunto com o marido após iniciativa dos jovens que viriam a ser membros da Sanaúd, que conversaram com ela sobre o assunto. Safieh afirma ter apoiado a ideia, escolhendo para a missão de “fazer Sanaúd” não “um jovem deles”, mas Maruf, “um da nossa geração, o mais jovem” (OLIVEIRA, 2017. p. 47). Embora Emir Mourad, um dos membros fundadores da Sanaúd, relatasse que era da vontade da maioria desde o começo fazer um grupo que fosse um “braço da OLP no Brasil” (OLIVEIRA, 2017. p. 46), algumas pessoas interpretaram a participação da OLP no grupo como uma cooptação ideológica da juventude árabe-palestina. Assim relata Claude Hajjar, por exemplo, em sua cronologia da comunidade árabe-brasileira, o período de fundação da Sanaúd:

1982: É criado em São Paulo, em julho de 1982, o Grupo de Jovens Árabes que visa aglutinar as diferentes tendências e ideologias da coletividade ao redor de um denominador comum: a causa árabe e em seu seio a questão palestina e libanesa\*\*\*. A OLP, através de seu representante no Brasil, **utilizou-se** deste grupo de jovens para trabalhar a campanha eleitoral de seu candidato, pertencente ao Partido dos Trabalhadores. (...) \*\*\* Este grupo era composto por jovens progressistas, filhos de árabes tanto do Líbano quanto da Palestina, como da Síria e **não deveria em princípio se deixar conduzir ou orientar por qualquer facção religiosa, política ou ideológica**. Visa a não-distinção entre jovens brasileiros-árabes e divulgação da causa árabe no seu país de origem. (HAJJAR, 1985. p. 226. Grifos meus.)

Não foi possível encontrar o momento exato da fundação da Sanaúd no Brasil na literatura disponível. Sabe-se apenas que isso ocorreu em algum momento durante o Segundo Congresso da FEPAL, realizado em São Paulo no ano de 1982. Por mais que oficializada em 1983, durante o terceiro congresso da instituição, os atuais membros da Sanaúd se referem ao ano de 1982 como o ano de fundação do grupo, mesmo sem o conhecimento exato do dia ou mês em que isso se deu. Também Hajjar, crítica da proximidade política da Sanaúd à OLP, não cita o momento da fundação da organização, apenas chamando-a pelo nome diretamente sem apresentação prévia:

---

<sup>17</sup> Movimento de Libertação Nacional da Palestina. Partido majoritário da OLP, fundado por Yasser Arafat em 1959.

1982: **Interferência** do representante da OLP no Brasil no Grupo Sanaúd para que alguns de seus idealizadores e principalmente um deles, o mais questionador, retire-se do grupo para que este continue a caminhar **sob a égide da OLP e não dentro da autonomia na qual ele fora pensado\*** (...)

\* O grupo Sanaúd é hoje um grande nome, com muitos grupos de jovens palestinos. Funciona segundo os princípios da OLP e é financiado pela mesma. **O espírito de solidariedade e união que sempre esteve presente entre seus membros desarticulou-se, transformando-o em mais um movimento sectário e político, cujos membros mais jovens estão a serviço do representante da OLP no Brasil.** (HAJJAR, 1985. pp. 226-227. Grifos meus.)

Hajjar apresenta a Sanaúd como um grupo “sectário e político”, uma vez que este supostamente não abrangeria os interesses da totalidade dos árabe-brasileiros por ser a Sanaúd um grupo voltado especificamente para a causa palestina. O caráter político da causa da libertação nacional da Palestina, da OLP e do enfrentamento do projeto sionista são incontornáveis, no entanto. Com o agravamento da guerra civil libanesa, a Sanaúd ganha força e organiza manifestações contra a violência no Líbano, além de participar da organização de grandes congressos. Todos os então membros da Sanaúd entrevistados na pesquisa de Jardim mencionaram os massacres de Sabra e Chatila como “um argumento decisivo e esclarecedor da causa palestina.” (2000, p. 243). O impacto da barbárie perpetrada pelos invasores israelenses contra os refugiados palestinos no Líbano sobre os palestinos em todo o planeta não pode ser subestimado. Como relata a reportagem de Neri (1997),

O massacre ao campo de refugiados de Sabra e Chatila, em 1982, levou Lamia Maruf Hassan ao hospital. Deprimida e com crises de choro, ficou dois dias hospitalizada. O choque provocado pelo massacre, em que morreram principalmente crianças e velhos, fez também a cabeça política de Lamia. Para os familiares, nascia a partir dali uma ativista da causa palestina. Sua primeira iniciativa foi se juntar a outros jovens árabes para fundarem em São Paulo o Sanaúd, com atividades culturais e políticas. Em árabe, Sanaúd significa "voltaremos". A maioria dos jovens era de origem palestina. Lamia assinou a ata de fundação do Sanaúd, em 82, logo após o massacre de Sabra e Chatila. Funcionava na rua Senador Queirós, centro de São Paulo. A entidade, hoje com pouca atividade, foi responsável por manifestações políticas em vários pontos da cidade. (NERI, 1997.)

Palestina nascida no Brasil, Lamia Maruf Hassan foi uma das vítimas da perseguição do governo israelense. Injustamente acusada de terrorismo pelas forças ocupantes da terra de seus pais, a membra fundadora da Sanaúd passou mais de uma década no cárcere israelense (OLIVEIRA, 2017. p. 59). Após onze anos de persistente campanha de seus familiares e do movimento palestino junto ao governo brasileiro por sua libertação, Lamia obteve sua liberdade apenas em 1997 (OLIVEIRA, 2017. p. 61).

Os congressos da FEPAL, 1983, da COPLAC, 1984, e o primeiro Encontro da Juventude Árabe-Palestina da América Latina e Caribe, em 1985, representam o momento do auge da mobilização dos grupos árabe-palestinos da região. O congresso da COPLAC de 1984, em especial, é um marco nas relações de “militantes e autoridades da diáspora palestina no Brasil e na América Latina com os partidos políticos, movimentos socioculturais e algumas autoridades.” (OLIVEIRA, 2017. p. 51). Estiveram presentes no evento políticos influentes no Brasil, como Mario Covas, ex-prefeito de São Paulo, e Lula, representando o Partido dos Trabalhadores. Organizações como OAB, UNE, UBES e UJS também marcaram presença. Figueiredo, o militar que ocupava a presidência, exigiu que se lesse uma carta em seu nome no evento, “sob o repúdio do público presente. Ao contrário, seria praticamente impossível” que o evento acontecesse “em caráter oficial” (OLIVEIRA, 2017. p. 50).

Esses congressos foram muito importantes não apenas para estabelecer alianças e “fazer política”, como orientava a OLP. Esses encontros eram a oportunidade perfeita para fazer valer a resolução número quatro da Declaração de São Paulo, assinada na COPLAC 1984, que visava estabelecer organizações da juventude palestina por toda a América Latina. Além de ser deste evento que surge o grupo que fundaria a FEDERPAL, Federação Árabe Palestina da Argentina. (MONTENEGRO; SETTON, p. 330), apenas no Congresso da COPLAC de 1984 surgem dezenas de grupos Sanaúd por todo o Brasil. Para que pudesse se tornar uma organização de alcance nacional, para além de São Paulo, a Sanaúd dependeu destes eventos e do contato com amigos e familiares de palestinos em todo o Brasil. Como coloca Jardim,

(...) a primeira turma de pessoas envolvidas com as organizações Sanaúd abrange jovens advindos da localidade do Chuí, da cidade de Piracicaba e outras regiões do país como São Paulo, Foz do Iguaçu, Campo Grande, Brasília, entre outros. Ou seja, os jovens contatados através de relações entre famílias e parentelas estão nos lugares para onde as famílias migrantes foram se dirigindo, em um processo de interiorização e expansão de fronteiras no Brasil dos anos 60 e 70. Por isso, as redes de ativismo do Sanaúd colocam em contato pessoas de cidades que não são necessariamente capitais industriais, porque o percurso de seus pais foi o da interiorização do Brasil. (JARDIM, 2015. P. 421-422)

O escritório da OLP em Brasília teve papel central na formação dos membros da Sanaúd. A partir de Brasília saíam revistas e outros impressos de divulgação da causa palestina e das posições da OLP para as Sanaúds de todo o Brasil (JARDIM, 2015. p. 424). Além disso, o escritório da OLP foi responsável pela organização de excursões à Cisjordânia e por eventos de formação política dos principais quadros das Sanaúds do país. Aulas sobre

a questão palestina, história, economia e marxismo eram os principais temas dessas oficinas de formação de líderes (JARDIM, 2000. p. 241). Cabe lembrar que *Al-Fatah*, partido que liderava a OLP, era então uma organização socialista. Isso colaborou para que a questão palestina fosse abordada a partir de um ponto de vista marxista nos “folhetos e revistas que circulam com a orientação da OLP entre os jovens de origem palestina” naquele momento (JARDIM, 2000. p. 242-243).

Esse momento de maior abrangência nacional da Sanaúd, marcado pela articulação da organização a partir do escritório da OLP em Brasília, começa a enfraquecer ao final dos anos 1980. Os motivos citados para a desmobilização da Sanaúd e o enfraquecimento da FEPAL no período são vários: conflitos internos acerca do apoio ou não à candidatura de Paulo Maluf à presidência, entre 1984 e 1985; a primeira Intifada, em 1987; e os Acordos de Oslo, 1993. Entre os interlocutores de Jardim (2000, p. 246) no Chuí surgem as principais reclamações em torno da questão do suposto apoio à candidatura de Maluf por parte da OLP<sup>18</sup>. Oliveira (2017, p. 61) relata como a violência da primeira Intifada, em 1987, desmobilizou de maneira significativa as organizações da diáspora palestina no Brasil. A estes eventos se seguiu a debandada de 1993, quando a OLP assina os Acordos de Oslo<sup>19</sup>. Os reveses em sequência, tanto em escala nacional quanto internacional, geraram a “descrença dos palestinos da diáspora do Brasil, sobretudo entre os mais militantes” (OLIVEIRA, 2017. p. 61). Isso se fez sentir dentro da Sanaúd, extinta em 1987, segundo Oliveira (2017, p. 61) e da FEPAL, que, após Oslo, retomou atividades apenas no ano de 2000 (ibid., p. 62).

Jardim (2015) produziu o único texto na literatura acadêmica a que tive acesso que versa especificamente sobre a Juventude Sanaúd do Brasil. Para a autora, a Sanaúd não acabou entre o fim dos anos 1980 e o início dos anos 1990, como afirma Oliveira (2017, p. 100). Considerando a capilaridade da Sanaúd, formada por vários grupos locais com grande autonomia entre si, Jardim argumenta a partir de seu trabalho de campo no Rio Grande do

---

<sup>18</sup> Um dos interlocutores de Jardim, membro da Sanaúd à época, afirma que embora o apoio à causa palestina viesse das organizações de esquerda, a OLP havia decidido liberar dinheiro para a campanha de Maluf. “E isso era brabo, porque a gente se articulava com a esquerda, por um lado, e a OLP liberava dinheiro pra campanha do Maluf, por outro.” (JARDIM, 2000. p. 246)

<sup>19</sup> Os Acordos de Oslo foram uma tentativa de acordo bilateral entre a Palestina e o líder dos israelenses, Isaac Rabin, realizada em 1993. O acordo visava a retirada das tropas israelenses do Sul do Líbano, invadido pelos israelenses desde 1982. Estes fizeram uma série de exigências como contrapartida para o fim da ocupação que, atendidas pela OLP de Arafat, foram vistas por parte dos palestinos de todo o mundo como uma capitulação. A violência da retomada das hostilidades por parte das forças israelenses, entre 1996 e 1997, apenas aumentou a desconfiança de parte dos palestinos para com a OLP liderada pelo Al-Fatah. (OLIVEIRA, 2017. p. 62)

Sul que a Sanaúd continuava ativa nessas células locais. "Cisões e dissidências" entre OLP e Sanaúd no fim dos anos 80, portanto, "não dissolveram sua organicidade". Para a autora, a principal polêmica entre a direção da OLP e os membros da Sanaúd do Chuí foi o posicionamento político em relação à candidatura de Maluf (JARDIM, 2015. p.426).

A sequência das atividades da Sanaúd após 1987, segundo Jardim, pode ser percebida através da constante atualização de blogs na internet por parte de antigos membros. Estes membros são interlocutores da pesquisa de doutorado de Jardim (2000), entre 1996 e 2000, com os quais ainda mantém contato. Quatro blogs gerenciados pelos mesmos ativistas, entre 2006 e 2012, discutiam formas organizativas, a importância da articulação com organizações latinoamericanas e a demanda por professores de árabe para ensinar o idioma aos jovens. Entre 2009 e 2012 o principal tema foi o programa de reassentamento solidário de palestinos no Brasil promovido pelas Nações Unidas. (JARDIM, 2015. p. 428.)

A Sanaúd relatada por Jardim, sobrevivente do enfraquecimento das lideranças representadas por OLP e FEPAL, busca por renovação em novos ativistas. Essas Sanaúds a que Jardim se refere são autônomas, sem relações diretas com a representação diplomática em Brasília. Jardim relata um movimento composto por filhos de palestinos que buscam estabelecer contatos entre clubes árabes locais e fundar a partir disso "federações de Sanaúd(s)". Há ainda uma relação de "tensões e ambivalências" entre essas Sanaúds e a Autoridade Nacional Palestina. (JARDIM, 2015. p. 429)

A importância dessas iniciativas coletivas reside, para a autora, na promoção da solidariedade entre famílias locais, fortalecendo laços intra e transgeracionais através do fortalecimento da nacionalidade palestina (JARDIM, 2015. p. 427). Desse modo, a experiência da migração, antes de ser um fato individual, remete a experiências compartilhadas na parentela e entre gerações, fortalecendo um sentimento de pertencimento coletivo (ibid., p. 428). Esse é o objetivo do esforço contínuo das Sanaúds autônomas do Chuí, ao longo do tempo, para "constituir comunidades na diáspora que tenham organicidade" na forma de "conexões entre federações" e do aprendizado do idioma árabe pelos jovens. (ibidem.)

Como peça fundamental da experiência diaspórica sulamericana, as organizações Sanaúd têm enfrentado algumas questões constantes: de um lado, por que na relação entre Sanaúd(s) e ANP se expressam alguns dilemas, entre eles, a exigência por parte da ANP em compor alianças com políticos, buscando uma maior aderência de seus ativistas sulamericanos a um diálogo direto com as representações de governo (seja quem for), buscando apoio diplomático. De outra parte, revela-se uma organização que demanda da própria ANP uma perspectiva crítica na política local que

corresponda a um senso de justiça também nas relações locais dos próprios ativistas. (JARDIM, 2015. p. 441)

Não há consenso na literatura, como podemos observar, sobre se o grupo Sanaúd continua existindo após o fim dos anos 80. De um lado, o enfraquecimento dos grupos ligados diretamente à FEPAL é relatada por Oliveira (2017) como um sinal do fim do grupo como um todo. Jardim (2015), por sua vez, relata a atividade de células que se mantiveram com o nome Sanaúd a despeito de uma relação direta com a FEPAL ou com a representação palestina em Brasília. As interlocutoras desta pesquisa, no entanto, marcam em seus relatos um hiato entre a Sanaúd vinculada à OLP e à FEPAL, tal como apresentada por Oliveira (2017), e o grupo do qual hoje participam, cuja reformulação tem início em um evento da FEPAL realizado em 2019. Deste momento, que chamarei de “momento contemporâneo” da Juventude Sanaúd, trato a seguir.

## **2.4 O MOMENTO CONTEMPORÂNEO DA JUVENTUDE SANAÚD NO BRASIL**

A Juventude Sanaúd se reuniu novamente em Foz do Iguaçu, em junho de 2019. Após trinta e quatro anos desde o último encontro nacional da organização, o que parecia ser o fim da Sanaúd se transformou num hiato (FEPAL, 2019c). A Juventude Sanaúd está, desde então, em pleno processo de reformulação. Este processo teve início em abril de 2019, evento no qual o Décimo Congresso da FEPAL decidiu eleger para o lugar de Elayyan Aladdin, ex-membro da Sanaúd e presidente da FEPAL por doze anos (FEPAL, 2019a), Ualid Rabah, também ex-membro da Sanaúd (FEPAL, 2019b). Uma das propostas de Rabah foi fortalecer os movimentos de base da FEPAL, em especial nos movimentos de juventude e mulheres.<sup>20</sup>

A primeira proposta já começou a se cumprir ali mesmo. S. N. e H. O., interlocutoras desta pesquisa, afirmaram estar presentes no momento em que, durante o Congresso da FEPAL, foi decidida a refundação a Sanaúd. Esta foi, assim como em 1982, uma iniciativa dos próprios futuros membros do grupo. Estes se reuniram, durante o horário de almoço de um dos dias do encontro, e decidiram pela retomada da Sanaúd. A partir dessa reunião e do apoio das lideranças da FEPAL foi possível acontecer o Encontro Nacional da Juventude Palestina que, como o Congresso da COPLAC em 1984 e o Encontro das Juventudes Árabe-

---

<sup>20</sup> Também esteve presente no evento Emir Mourad, secretário-geral da COPLAC e ex-membro da Sanaúd. Vê-se que o “Projeto Sanaúd” da OLP, voltado à formação de lideranças entre os palestinos da Diáspora, rendeu frutos. Mourad é proprietário do blog Sanaúd-Voltaremos, uma das fontes citadas por Jardim (2015) para afirmar que a Sanaúd ainda permanecia em atividade.

Palestinas da América Latina e Caribe, em 1985, tornaram possíveis estabelecer contatos e “fazer Sanaúd” em escala nacional.

Há dois momentos da Juventude Sanaúd aos olhos das interlocutoras desta pesquisa. Um primeiro, protagonizado por seus pais, mães, tios e tias nos anos da redemocratização. Esse primeiro momento encontrou um final incerto entre 1987 e 1993, como consequência da primeira Intifada e os acordos de Oslo. Esse "fim" se transformou em "hiato" quando, em 2019, se inicia o que agora é o segundo momento da Sanaúd. Esse segundo momento está marcado por um interesse em restabelecer um grupo entre os jovens de ascendência palestina no Brasil. Os objetivos da organização seguem sendo, em escala nacional e continental, similares às da Sanaúd de 1982: integração dos jovens das comunidades árabe-palestinas do país, formação de lideranças, divulgação de informações sobre a Palestina ocupada e combate à propaganda israelense contra o governo e as organizações palestinas.

Algumas pautas mudaram no que se refere à Palestina ocupada, no entanto, após os Acordos de Oslo. Os grupos de que falamos aqui são ainda hoje ligados à ANP, que segue sendo liderada pelo Fatah. Assim, quem permaneceu em organizações como COPLAC, FEPAL e Sanaúd após 1993 passou a defender, mais ou menos explicitamente, as novas posições da Autoridade Nacional Palestina, rechaçando o uso da força na resolução dos conflitos e adotando posturas que prezam pela coexistência pacífica a partir da solução de dois Estados (OLIVEIRA, 2017. p. 99-100). Parte significativa das lideranças do movimento pela libertação da Palestina no Brasil ligados à FEPAL são, hoje, pessoas com um passado de militância na Sanaúd. Desse modo, é possível afirmar que, apesar dos inúmeros reveses, o objetivo de formar lideranças na Sanaúd dos anos 1980 foi alcançado. Os novos membros da Juventude Sanaúd são, por sua vez, pessoas de origens diversas. Esta é mais uma semelhança da Juventude Sanaúd contemporânea com a Sanaúd dos anos 1980: a diversidade.

Estão engajadas nessa luta, além de pessoas de ascendência palestina, pessoas sem parentesco ou ascendência palestina (ou mesmo árabe) de nenhum tipo. Isso não impede a participação nem dilui o caráter e objetivos do grupo, que foi pautado num compromisso político com a causa da libertação palestina. O fortalecimento de uma identidade palestina dentro do projeto da Sanaúd, da FEPAL e da OLP nunca prescindiu, assim como não prescinde hoje, de seu caráter político. A causa palestina, para essas organizações, é um

compromisso político e ideológico, não apenas sanguíneo (MONTENEGRO; SETTON, 2015. p.339.).

Mesmo surgindo dentro de um evento da FEPAL, entre amigos e parentes de pessoas já engajadas nesta organização, a existência continuada da Juventude Sanaúd através dos esforços desses primeiros membros e daqueles que a eles se somaram ao longo do tempo desde 2019 já traz resultados perceptíveis. A FEPAL possuía, segundo a interlocutora M. N., cerca de trezentos contatos de palestinos antes da refundação da Sanaúd. No momento da realização da entrevista, em dezembro de 2020, o número chegava a mais de setecentas pessoas. É possível perceber, portanto, que a iniciativa que leva à refundação da Juventude Sanaúd, inicialmente limitada a um pequeno número de pessoas, já traz resultados.

## **2.5 SOBRE OS MODOS DE COMPILAR GRUPOS DE PALESTINOS**

Os grupos da comunidade palestina na América Latina mais ligados à OLP foram os que mais sofreram com as consequências da primeira Intifada e dos Acordos de Oslo em termos de desmobilização. A crise de legitimidade da OLP no seio da população palestina nos Territórios Ocupados e na diáspora nesse período foi fator importante para o enfraquecimento de grupos como a FEPAL, a FEDERPAL, a COPLAC e, conseqüentemente, a Sanaúd. Além de serem profundamente ligadas à OLP e à figura de Yasser Arafat, essas organizações se orientavam, inspiradas na OLP, por uma abordagem específica da questão palestina. A isso Montenegro e Setton (2015) chamam de “processo de desetnização” da causa palestina. Para aqueles que militaram nessas organizações, segundo Montenegro e Setton,

A dimensão identitária palestina passou a ser experimentada na atividade militante; quer dizer, em uma projeção identitária em direção ao espaço público, mais do que em uma dimensão cultural e familiar. Não se trata do abandono destas últimas dimensões, senão da dimensão identitária palestina passando a expressar-se no espaço público através de referentes políticos e ideológicos. (MONTENEGRO; SETTON, 2015. p.338-339)

A causa palestina é, portanto, um compromisso político e ideológico, não sanguíneo, para essas organizações (MONTENEGRO; SETTON, 2015. p. 339). A experiência de ser palestino está, nesse caso, diretamente ligada à militância pela causa palestina. Outras organizações, como os clubes esportivos dentre os quais a OLP não tinha a mesma influência, buscavam fortalecer os laços entre as comunidades palestinas locais por outras

vias, como o idioma e a culinária. Esses grupos, notadamente o CUAP, não foram afetados de maneira significativa pelos Acordos de Oslo. Pelo contrário, viram com bons olhos o desenrolar dos acontecimentos (CUCHE, 2015. p. 295). Isso não significa, no entanto, que todos os integrantes de grupos ligados à OLP abdicam de tudo que não é político na composição de sua identificação como palestinos ou que os palestinos em clubes esportivos abdicam da política.

Subjetivamente, **a identificação com a causa palestina se produz no cruzamento de múltiplas referências.** (...) os sentidos que atravessam a identificação com o palestino, as identidades postas em jogo, os espaços identitários habitados e as tensões que se estabelecem sobre eles. Concluimos, através disso, que, **na construção da identificação com a causa, se articulam e entram em tensão espaços nacionais, étnicos, religiosos, culturais e políticos.** Habitar a constelação da causa palestina é parte de processos identitários que se atualizam no interior de espaços atravessados por múltiplas dimensões, o que permite que as experiências dos atores sociais sejam **dissimilares, sem que exista um núcleo organizado monopolizador de sentidos.** (MONTENEGRO; SETTON, 2015. p. 344. Grifos meus.)

Assim, é possível perceber a diversidade de possibilidades para o estabelecimento de grupos no seio da comunidade palestina latinoamericana. Cada um desses grupos, como aponta a literatura apresentada, se constitui de maneira criativa à medida em que seus integrantes associam o grupo aos mais diversos referentes. Dentre os grupos apresentados, não há regra geral sobre a forma mais comum ou apropriada de constituir grupos de palestinos. Os aqui chamados “clubes” e “federações”, no entanto, possuem algumas coisas em comum. Os clubes chileno e peruano, por exemplo, possuem estreita relação, perceptível pela forma como o grupo peruano contrata músicos e dançarinos tradicionais palestinos oriundos do Chile, além da semelhança no posicionamento em relação à OLP. As federações e grupos delas derivados, por sua vez, além de reproduzir o “processo de desetnização” da causa palestina promovido pela OLP, são fundadas como consequência de congressos organizados por grupos ligados à OLP.

Uma hipótese a se considerar para compreender como esses grupos se formam deriva da mobilização do conceito “modos de compilar”. Considerando a formulação proposta por Carvalho (2020), os atores envolvidos na formação dos grupos citados os constituem de maneira contínua e criativa, entre momentos de estabilização e transformação desses grupos, objetivando “efeitos políticos”. Nos casos apresentados, os grupos formados por palestinos na diáspora latinoamericana buscavam alguns objetivos em comum. A preocupação em manter os jovens próximos à comunidade palestina e em estreitar os laços entre as famílias

palestinas locais, por exemplo, são comuns tanto aos “clubes” quanto às “federações”, ligadas à OLP. Estes diferem, no entanto, naquilo que mobilizam para alcançar esses objetivos.

Esta divisão entre “clubes” e “federações” como modos de compilar distinguíveis é ainda uma hipótese, no entanto. Seria necessária uma pesquisa dedicada especificamente a essa questão para tratá-la com profundidade. O importante aqui, para os fins desta pesquisa, é destacar a instabilidade e heterogeneidade não como ruídos, mas como partes constitutivas do processo de formação de grupos (ROSA et al., 2020. p. 504). As associações que fazem os membros de um grupo ao longo do tempo para manter o grupo existindo e se relacionando com as controvérsias a eles apresentadas são fatores indispensáveis a se considerar para que seja possível compreender como esses grupos se perpetuam no tempo (Ibid., p.507).

Por isso o interesse desta dissertação está em uma das coisas que podem ser compiladas e assim se tornar um actante de relevância na formação de grupos da diáspora palestina: a comida árabe. Falando de maneira mais específica, as interlocutoras desta pesquisa, integrantes de origem palestina do grupo Juventude Sanaúd, estão entre aqueles que compilam o grupo Juventude Sanaúd em seu momento contemporâneo de reformulação. Aquilo que as interlocutoras chamam de “comida árabe” é, como demonstro na segunda parte desta pesquisa, uma das coisas mobilizadas por elas em seus relatos que participa do fazer de si e dos grupos de que participam como “palestinos”. O que é e o que pode ser “comida árabe” ainda é, no entanto, uma questão opaca. O capítulo a seguir fornecerá os subsídios necessários para discutir o que entendo, nesta pesquisa, por “comida”, “árabe” e “comida árabe” e o porquê da utilização desses termos em específico.

### 3. POR QUE “COMIDA ÁRABE”? UMA REVISÃO DA LITERATURA

Este capítulo tem por objetivo discutir teoricamente o que estou chamando de “comida árabe” nesta pesquisa. Para realizar este objetivo, o capítulo se divide em duas partes. A primeira parte apresenta uma revisão do campo da alimentação nas ciências sociais e a produção recente da sociologia e antropologia da alimentação no Brasil, a partir de uma revisão dos artigos indexados nos portais acadêmicos SciELO, Redalyc e Periódicos/CAPES sob as palavras-chave “sociologia da alimentação” e “antropologia da alimentação”<sup>21</sup>. Dentre os artigos citados, destacarei aqueles que abordam a alimentação “árabe”, em busca de os situar de alguma maneira nesse campo. A segunda parte desse capítulo discutirá as acepções do termo “árabe”, com especial atenção para os momentos em que “árabe” está associado à comida. Apresento, ao final deste capítulo, a literatura disponível que trata de comida árabe associada à Palestina. Será possível, ao fim deste capítulo, adotar sem mais reservas o termo “comida árabe” para nos referirmos àquilo que as interlocutoras compilarão em seus relatos, apresentados a seguir na parte 2 desta dissertação.

Este foi o primeiro capítulo que escrevi. A trajetória que percorri para pesquisar durante a pandemia tem início numa revisão realizada sem acesso a bibliotecas físicas nem a cursos ou mesmo debates com colegas da área da alimentação. Por isso apresento uma revisão organizada a partir de como outras revisões situam o campo da alimentação nas ciências sociais e a quem estas revisões apontam como o cânone da área, referenciando mesmo que rapidamente o máximo de autores e áreas de interesse possível. Este capítulo é também, portanto, um relato de minha trajetória até chegar no formato atual desta pesquisa.

O mesmo vale para a revisão em torno do termo “árabe”. Revisando uma área num momento em que ainda não dispunha de um objeto definido para além de “comida árabe”, o resultado dessa revisão seria necessariamente geral. Essa generalidade fez da revisão de literatura um processo cansativo e solitário. Ao mesmo tempo, a generalidade da revisão contribuiu para a construção da pesquisa da forma como ela hoje se apresenta. Se eu não

---

<sup>21</sup> Esta revisão foi realizada com o objetivo de identificar artigos de autores brasileiros na área. Além deles encontrei também traduções para o português de obras estrangeiras da área, entrevistas e resenhas de livros publicados em língua estrangeira e artigos em espanhol de autores latinoamericanos publicados em dossiês temáticos do Brasil ou cujos resumos em português os fizeram aparecer na indexação dos portais sob os descritores que utilizei. Das obras de autoria estrangeira mantive neste texto apenas as entrevistas, revisões de literatura e obras que porventura tratassem diretamente de comida árabe.

tivesse lido, por conta das circunstâncias, textos que falassem da “comida árabe” de Damasco do século VII até a “comida árabe” das redes de fast-food brasileiras contemporâneas, dificilmente seguiria o caminho teórico-metodológico aqui apresentado. A instabilidade e heterogeneidade apontada no capítulo anterior, centrais para a proposta desta pesquisa, comecei a perceber na escrita deste capítulo, um ano antes, no auge do isolamento social.

### **3.1 A ALIMENTAÇÃO NAS CIÊNCIAS SOCIAIS: POSSIBILIDADES INTERPRETATIVAS**

A sociologia e a antropologia da alimentação dispõem de ampla literatura – de muitas revisões de literatura, inclusive. Por isso, a revisão que aqui apresento não se pretende exaustiva, muito menos definitiva. Vários autores já nos apresentaram a panoramas do campo teórico-epistemológico da alimentação nas ciências sociais do Brasil e do mundo euroamericano<sup>22</sup>. Cada um deles adotou divisões entre temas, escolas de pensamento e períodos históricos construídos de maneira distinta<sup>23</sup>.

A necessidade de tantas revisões, cada uma com objetivos e delimitações distintas, se deve a uma suposta natureza interdisciplinar do objeto<sup>24</sup>, por um lado, e à diferença que Poulain (2004, p.151) coloca entre “o interesse sociológico pela alimentação” e a “sociologia da alimentação”. Segundo o autor, a alimentação está presente em muitos tratados sociológicos, mas como uma ilustração, um epifenômeno de algo tido como maior, mais abrangente, como discussões sobre religião, divisão sexual do trabalho, distinção social, etc. Seria possível ler outros fenômenos operando através do estudo da alimentação. Isso seria a ‘alimentação na sociologia’.

A sociologia *da* alimentação passa a existir quando a discussão passa a ser sobre a alimentação como um objeto independente, momento que o autor situa nos anos 60 do século

---

<sup>22</sup> Termo utilizado no sentido a ele atribuído por Rosa (2014), que discutirei a seguir.

<sup>23</sup> (ARAÚJO et al., 2010; AZEVEDO, 2017; CANESQUI, 2005; CARNEIRO, 2003; CASSOL & SCHNEIDER, 2015; CONTRERAS; GRACIA, 2011; GOODY, 1982; MINTZ, 2001; POULAIN, 2004; VASCONCELOS, 2015.)

<sup>24</sup> Abundam coletâneas, artigos e livros que tratam da alimentação a partir da busca por uma interação entre áreas como a antropologia e a nutrição, entre antropologia e saúde coletiva, além de áreas como a comunicação e o turismo. Canesqui & Garcia (2005) apresenta uma coletânea de textos que buscam ‘pular o muro’ antropologia/nutrição nos dois sentidos; Freitas et al. (2011) chegam à sociologia a partir da nutrição, por exemplo.

XX. Essa mudança contribui para colocar a alimentação como um objeto de pesquisa independente dos temas considerados “menos fúteis”, os grandes temas consagrados das ciências sociais (POULAIN, 2004. p. 167). Por isso há tantas revisões, a partir de tantos recortes diferentes: a alimentação está espalhada como recurso explicativo de pesquisas muito diversas, passando apenas muito recentemente a ser objeto de estudo de uma área específica das ciências sociais. Isso faz com que os pesquisadores que decidem estudar a alimentação precisem buscar estudos relacionados ao objeto que desejam tratar nas mais diversas áreas do conhecimento.

A concepção da alimentação como um objeto especialmente interdisciplinar se deve em Poulain, assim como em Contreras e Gracia (2011) e Montanari (2013) à importância do ato de se alimentar como necessidade biológica incontornável *versus* sua grande relevância cultural, social, histórica. Essa divisão é muito importante. Uma quantidade significativa da literatura passa por ela, seja para defender, criticar ou buscar conciliá-la. A essa dimensão natural, orgânica, que os pesquisadores de outrora delegaram na divisão intelectual do trabalho de explicar o mundo às ciências da saúde e à nutrição, opõe-se (ou soma-se) uma dimensão social da alimentação, geral, coercitiva e exterior aos indivíduos. A comida, as refeições, a produção, consumo e distribuição de alimentos; enfim, todas as práticas, processos e produtos envolvidos na alimentação humana passam a ser então um local especial para o encontro entre natureza e cultura, objetivo e subjetivo, orgânico e superorgânico, entre outras grandes oposições binárias que, como veremos a seguir, fizeram sucesso na literatura.

Apresentarei a seguir uma revisão da produção euroamericana sobre alimentação nas ciências sociais. Mas o que “euroamericano” significa? Seu uso costuma estar referido, em linhas gerais, à Europa ocidental e aos Estados Unidos. No contexto específico da seção do texto a seguir, me referirei com esse termo a autores e teorias oriundas desses lugares. O termo “euroamericano” não se refere apenas a um espaço geográfico, no entanto, mas também a uma forma específica de produzir conhecimento que tem na Euroamérica o seu Norte. Esse “lugar” não é apenas geográfico porque distingue também uma narrativa, uma forma de produzir conhecimento que perpetua a universalidade e a centralidade da experiência do “Norte” sobre o “Sul” (ROSA, 2014. p. 3).

Rosa (2014) ao revisar as formas pelas quais o “Sul” é definido por autores das chamadas “Teorias do Sul”, mostra ser possível produzir teoria “no Sul” geográfico que seja

palatável ao que chama de “epistemocentrismo euroamericano” (ROSA, 2014. p.8). Por conta deste duplo sentido que o termo Euroamérica carrega, existindo ao mesmo tempo como lugar e como forma de fazer teoria social, é preciso evitar o erro de considerar que, por ser feita no Sul, determinada teoria social não possa também ser colonial, reproduzindo o programa de autores euroamericanos (ROSA, 2014. p. 12). Isso ficará mais evidente quando seguirmos para a produção brasileira na área. Esta produção está profundamente associada ao cânone euroamericano nos dois sentidos citados acima: tanto na revisão das origens do campo da alimentação no Brasil, atribuídas à Europa e Estados Unidos, quanto nos arcabouços teóricos mobilizados contemporaneamente.

### 3.1.1 Alimentação nas ciências sociais euroamericanas

As tendências dos estudos sobre alimentação nas ciências sociais da Europa ocidental e dos Estados Unidos seguem, em linhas gerais, as tendências da história da antropologia na primeira metade do século XX. Uso como principais referências aqui a revisão de Poulain (2004) e de Contreras e Gracia (2011) de uma sociologia e de uma antropologia da alimentação, respectivamente, para compor um quadro das ciências sociais mais eclético. Dividida em tendências que acompanham o culturalismo americano, o estrutural-funcionalismo inglês e o estruturalismo francês (GOODY, 1982), a história das ciências sociais da alimentação (aqui se falaria mais apropriadamente em uma *antropologia* da alimentação) começa a ser contada em torno de Audrey Richards, Margaret Mead e Mary Douglas<sup>25</sup>.

Contreras e Gracia (2011), Goody (1982), Mintz (2001) e Poulain (2004) indicam em Audrey Richards a autoria do trabalho fundador de uma antropologia da nutrição: *Hunger and Work in a savage tribe: A functional study of nutrition among the southern Bantu* (2004). Publicado em 1932 com prefácio laudatório de seu antigo mestre, Malinowski, que antevira o pioneirismo da obra (RICHARDS, 2004. p. xix), o livro de Richards busca estabelecer o estudo da nutrição como uma questão eminentemente antropológica. Em uma passagem controversa, com a qual a autora inicia o livro, a nutrição é estabelecida como o processo

---

<sup>25</sup> Na delimitação dessas escolas de pensamento e na atenção especial dada a essas autoras, sigo a abordagem dos autores citados (GOODY, 1982; CONTRERAS; GRACIA, 2011; POULAIN, 2004). Não sendo possível falar de todos os autores, o foco está nestas que são as mais importantes autoras que dedicaram, ao longo de suas carreiras, atenção constante, se não exclusiva, ao tema da alimentação.

biológico humano mais fundamental, acima até mesmo do sexo. Enquanto o sexo é tema de profunda discussão, a nutrição tem um papel insignificante nas discussões antropológicas. A razão apresentada para esse paradoxo seria justamente o fato de a nutrição ser considerada uma função tão básica que os pesquisadores apenas a tomam por irrelevante (RICHARDS, 2004. p.1-2).

Richards argumenta que a comida é um objeto distinto para a pessoa que tem fome do que é para aquela que está bem alimentada. Contrariando abordagens pautadas pelo determinismo econômico, que tratariam a comida como qualquer outra mercadoria, Richards afirma que quanto maior a escassez de alimentos em dada sociedade, maior a importância ritual da comida, mais tempo se dedica às atividades relacionadas à sua produção. Isso é especialmente observável, segundo ela, em “sociedades primitivas”. Nelas, a escassez faz com que a vida emocional do homem primitivo seja dominada por seus desejos e ansiedades nutritivas, de forma que as necessidades alimentares e a própria comida se tornem o centro de valores complexos em suas vidas sociais (RICHARDS, 2004. p. 13-14).

A autora busca romper com os determinismos biológicos e sociais e destacar a importância da integração entre as duas dimensões, em vez de separá-las. Esse projeto só veio a ser retomado décadas depois, devido à predominância da ideia durkheimiana de que “só um fato social gera outro fato social” nas discussões antropológicas da época, que buscavam estabelecer a autonomia do “social” em suas interpretações (CONTRERAS; GRACIA, 2011. p.48-9). Richards dedicou sua carreira ao estudo da alimentação e é a representante principal da corrente estrutural-funcionalista inglesa nessa área.

A principal crítica à corrente se deve à dificuldade de autores estrutural-funcionalistas em abordar a mudança social, procurando invariantes funcionais que denotam sociedades estáticas, sem história, flutuando numa homeostase perfeita. (POULAIN, 2004). Apesar das críticas, a abordagem funcionalista segue, segundo Contreras e Gracia (2011), presente nas parcerias interdisciplinares entre antropologia e nutrição. Embora não se possa falar numa corrente funcionalista contemporânea organizada, é a partir desses preceitos que são realizados estudos nutricionais que buscam delimitar o que, nos casos observados, existe porque cumpre função social. Tais fenômenos não se explicariam através do suprimento de necessidades nutricionais, mas de funções sociais, mantendo a metáfora orgânica do corpo social, onde tudo serve para alguma coisa, ainda que de forma oculta. (CONTRERAS; GRACIA, 2011. p. 50)

Margaret Mead é outra pesquisadora central no desenvolvimento de uma antropologia da alimentação. Aluna de Ruth Benedict e Franz Boas, Mead foi responsável, durante a Segunda Guerra Mundial, pelo Comitê sobre Hábitos Alimentares da Academia de Ciências dos EUA (CHA). Ela foi a responsável pela publicação, entre outras obras, do *Manual for the study of food habits*, em 1945, um marco no estudo dos hábitos alimentares dos Estados Unidos. O órgão por ela administrado teve por objetivo procurar compreender e intervir nas dinâmicas alimentares de algumas comunidades do país, tendo em vista o risco de racionamento derivado da Segunda Guerra Mundial (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

A perspectiva culturalista da alimentação tem duas fases: uma pré-guerra, nos anos 30, e outra que se inicia com a fundação do CHA. Em sua primeira fase, a corrente se estabelece na busca por uma aproximação das contribuições da psicologia para compreender os fenômenos sociais, com especial atenção para as angústias e ansiedades envolvidas na relação das pessoas com a alimentação. Desde o estudo das causas da obesidade entre os portorriquenhos a pesquisas sobre a anorexia, autores dessa linha buscam compreender a cultura como “um sistema de comportamentos aprendidos e transmitidos pela educação, pela imitação e pelas condições (enculturação) em um dado meio social” (CONTRERAS; GRACIA, 2011. p. 51).

Os trabalhos em geral buscavam estudar os hábitos alimentares a partir “do comportamento alimentar e, em especial, no desenvolvimento psicológico-motivacional dos atores sociais”, colaborando para o estudo das *culture-bound syndromes*, estabelecendo uma abordagem sobre os distúrbios alimentares como obesidade e anorexia que leva em consideração as motivações culturais como status e pressões envolvendo as expectativas do que vem a ser um corpo desejável sobre as pessoas. (CONTRERAS; GRACIA, 2011. p. 53.). A partir da segunda fase da abordagem culturalista da alimentação, na qual Mead teve papel central, a preocupação passa a ser menos compreensiva e mais voltada à intervenção, nem sempre bem-sucedida, sobre os “desequilíbrios” encontrados nas normas étnicas de alimentação estudadas. O já citado manual de Mead definiu hábitos alimentares como

(...) formas segundo as quais os indivíduos ou grupo de indivíduos, em resposta às pressões sociais e culturais, escolhem, consomem e distribuem os alimentos de que dispõem. É, pois, a cultura ou o sistema cultural o que determina a originalidade das práticas alimentares. (MEAD Apud CONTRERAS; GRACIA, 2011., p. 54)

Essa abordagem contribuiu para o desenvolvimento de abordagens posteriores, como a antropologia simbólica (ibidem.). Mintz (2001) afirma ser o culturalismo a abordagem dominante no campo da alimentação. Assim como o funcionalismo inglês, a história dessa escola é marcada por uma proposta de intervenção específica na realidade, sendo utilizada para corrigir e homogeneizar “desvios étnicos”, por assim dizer, de um padrão nutricional estabelecido pela ciência da nutrição ou pelo governo dos EUA.

Se no estrutural-funcionalismo inglês e no culturalismo americano encontramos Richards e Mead como *founding mothers* dos estudos sobre alimentação em cada uma das correntes, o mesmo reconhecimento nem sempre se estende a Mary Douglas. A autora de *Pureza e perigo*, publicado em 1966, é central para o estabelecimento de uma abordagem estruturalista da alimentação. (CONTRERAS; GRACIA, 2011.) A abordagem estruturalista buscava, em linhas gerais, tratar a cozinha como um sistema de linguagem a ser decifrado em seus significados de forma e revelar as estruturas profundas de dada sociedade. (DOUGLAS, 1999). Em contraste com as correntes anteriores, os primeiros estruturalistas propunham menos atenção à comida e mais atenção à cozinha em seus aspectos estéticos e portadores de significados. A cozinha passa a ser entendida como “um conjunto de signos e símbolos codificados culturalmente ou, o que é o mesmo, como uma linguagem suscetível de ser interpretada socialmente” (CONTRERAS; GRACIA, 2011. p. 55).

Na mesma linha se situava Lévi-Strauss. Lévi-Strauss, em *O pensamento selvagem* e sobretudo n’*As Mitológicas* estabelece um conjunto de recursos para a interpretação estrutural da alimentação como o triângulo culinário cru-cozido-podre. A transformação do cru para o cozido é uma transformação dos objetos *crus*, codificada pela linguagem culinária que a transporta para o mundo dos significados, da cultura (CONTRERAS; GRACIA, 2011. p. 58-59). Daí a popular divisão que, se não inventada, fortalecida por essa abordagem, entre comida e alimento (LEACH, 1983, p.175), destacando que a comestibilidade de algo não é estritamente biológica, mas fruto de conformações culturalmente orientadas. Dentro do universo de coisas comestíveis disponíveis na natureza, as sociedades selecionam um grupo específico de ingredientes a serem transformados por sintaxes específicas, aqui entendidas como sistemas de linguagem. De um lado está o que pertence ao cultural, do outro, a selvageria do natural onde “anything goes”, tudo vale (DOUGLAS, 1999, p. 250). Em Montanari (2013, p. 165-170) temos um exemplo bem prático, assim como em Woortman (2013) e em Contreras e Gracia (2011, p.132) temos mobilizações contemporâneas, no

campo das ciências sociais, da alimentação como uma linguagem que *fala de* alguma coisa *através* da comida.

Em Levi-Strauss a comida deve ser “boa para pensar” e, portanto, “boa para comer”. É importante que a cozinha seja compreendida como uma linguagem, uma vez que se constitui num subsistema dentro de um sistema cultural que diferencia os seres humanos através da codificação de uma oposição entre natureza e cultura. Essa oposição é fundamental para separar a humanidade do mundo dos animais e das coisas. A cozinha é uma atividade universal através da qual “cada cultura traduz inconscientemente sua própria estrutura” (CONTRERAS; GRACIA, p.57).

Essa hipótese é mobilizada por Douglas em *Pureza e Perigo* (1976), onde as proibições do Levítico são abordadas a partir do entendimento de que é através da projeção das estritas normas e limites estabelecidos à alimentação judaica que os judeus refletem sobre suas próprias formas específicas de existir no mundo sob um código de pertencimento específico. Olhar para as normas alimentares do Levítico nos ajuda a compreender as estruturas profundas que regem a sociedade à qual essas normas se referem.

Os fonemas dessa língua – os gustemas – são as unidades mínimas de operação dessa linguagem. Estão constituídas por oposições e é através delas que adquirem significado. São elas: endógeno-exógeno, ou local versus estrangeiro; central-periférico, na divisão entre o que é principal e o que é acompanhamento; e marcado-não marcado, na diferença entre forte e fraco (CONTRERAS; GRACIA, p.57). A abordagem estruturalista foi muito criticada, entre outros fatores, por sua busca de invariantes que acabam por dificultar a observação das mudanças sociais ao longo do tempo, assumindo uma cultura estanque e independente não apenas de fatores biológicos ou nutricionais, mas até mesmo do próprio objeto a que se pretendia observar (GOODY, 1982). Tais críticas deram margem ao surgimento de um estruturalismo crítico, menos afeito à associação com a linguagem, além de apropriações como a do estruturalismo marxista e mesmo do pós-estruturalismo (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 101).

Destaco Mary Douglas nessa seção por ser a alimentação um tema constante em sua produção antropológica. Suas obras mais influentes na área são *Pureza e perigo* (1976) e *Deciphering a meal* (1999), ou “decifrando uma refeição”, onde a autora apresenta uma adaptação criativa de uma aplicação do estruturalismo como chave interpretativa das refeições. A busca da autora por identificar padrões específicos e apresentar sua contingência

é marcada por uma forte orientação anti-etnocêntrica em não buscar explicações para as restrições alimentares no Levítico acusando-as de irracionais, portanto arbitrárias, nem projetando nelas uma função alegórica de virtudes contra vícios balizada pelos valores do observador (DOUGLAS, 1976. p.62-3). Para Douglas, os “nãos” do texto bíblico devem ser compreendidos nos termos do próprio texto. A abominação maior para ela, no sistema judaico, é o híbrido e o incompleto. Nos termos da autora, a Divindade judaica está associada a uma concepção de sagrado fundada na integridade e totalidade do Deus monoteísta. O sagrado é, ao mesmo tempo, indivisível e a ele nada falta. A rejeição ao porco se sustenta não na irracionalidade da crença ou na virtude de não chafurdar na lama, mas na incompletude do porco frente à norma que exige dele ter a pata fendida e ser ruminante ao mesmo tempo. (DOUGLAS, 1976. p.68-9)

Em *Deciphering a meal* (1999) Mary Douglas demonstra que é insuficiente buscar na diacronia de um conjunto de refeições a estrutura de significados por trás da alimentação. Ela postula, já se distanciando de Levi-Strauss, que o significado a se decifrar na alimentação deve ser observado dentro da rotina, das adaptações do código alimentar a essa rotina e levando em consideração o passar do tempo e as circunstâncias nas quais o indivíduo significa o objeto. (DOUGLAS, 1999. p.237). Douglas se distancia de interpretações como a de Leach (1983) onde aquilo que estabelece o tabu entre o comestível e o não comestível é a maior ou menor humanidade associada à coisa comida<sup>26</sup>. Douglas busca trazer mais nuance à compreensão da comida como linguagem ao colocá-la um passo além das distinções binárias. Não há lugar especial que revele o verdadeiro significado ou a invariante essencial de dado código. É preciso buscar o sistema de significados a se decifrar na repetição das analogias mobilizadas pelas pessoas que “falam” essa língua e conferem significado a essas “palavras” pelo uso contínuo (DOUGLAS, 1999. p.240).

Aqui, a autora reconhece que em sua obra anterior havia composto uma taxonomia arbitrária do sistema de pensamento judaico em separado de seu contexto e das relações sociais que lhes conferiam sentido, o que ela prontamente busca corrigir (DOUGLAS, 1999. p.240-41.) Douglas vê na correspondência das categorias e valores mobilizados pelos judeus do Levítico que regem a alimentação e as regras de casamento a chave para afirmar que esse código serve para refletir sobre a vida em sociedade e suas regras; as metáforas alimentares

---

<sup>26</sup> É assim que Leach explica não comermos cachorros, os melhores amigos do homem no Ocidente: por conta do tabu do canibalismo. (LEACH, 1983. pág. 176)

servem como exemplos que ilustram o que é puro e impuro, delimitando o mundo da cultura, regrado, do mundo da natureza onde “tudo vale” (DOUGLAS, 1999. p.251).

É preciso levar em conta ainda um escrito da maturidade de Mary Douglas (1998), onde a autora revê pela segunda vez sua interpretação das regras alimentares do Levítico. Em diálogo com Goodman, a autora percebe que a similitude é um recurso explicativo muito limitado: é preciso, além do cansativo chavão proficuamente criticado por Latour (2012) de “colocar as coisas num contexto mais amplo”, impor ao pesquisador uma série de questionamentos acerca do que orienta, no olhar do pesquisador, essa semelhança.

Fundamento da concepção que faz da refeição algo decifrável – e algo que se queira decifrar – a similitude entre as regras alimentares e de casamento no Levítico que faz das primeiras uma metáfora da segunda e da alimentação um código não é uma qualidade das coisas em si mesmas, mas uma relação. Como algo relativo, variável e dependente da cultura (DOUGLAS, 1998. p.137), a similitude não é capaz de diferenciar a réplica do “original”, já que a relação estabelecida entre as duas coisas consideradas similares é arbitrária, de forma que uma peça teatral e uma sinfonia podem ser interpretadas várias vezes sem que nenhuma delas seja a original. Dessa forma, é a prática de se referir metaforicamente aos objetos que constitui tal similitude.

A proposta da autora passa a ser, então, interpretar que a semelhança entre as categorias de classificação dos animais e os padrões das relações humanas são resultado do uso das teorias locais sobre a vida e a morte como forma de tentar interpretar e tornar previsível os modos de ser dos animais (DOUGLAS, 1998. p.146). Em suma, essas regras não são uma gramática que “fala de” algo, mas métodos de classificação e interpretação da realidade à volta dos sujeitos. Tratando dos *lele*, Douglas afirma que a projeção das relações interpessoais daquela sociedade sobre as formas de ser dos animais é a aplicação de um método de interpretação da natureza próprio desses atores (DOUGLAS, 1998. p.148). Douglas chega a afirmar, inclusive, que a adoção dessa perspectiva metodológica das regras alimentares permitiu que se percebesse como as abordagens previamente usadas por ela mesma eclipsavam as relações entre humanos e animais e fragmentavam a interpretação das práticas que efetivamente queria observar (DOUGLAS, 1998. p.149-150). O método que ela



Este plano é regido por dois eixos, X e Y. O eixo X é uma linha que representa da preferência pelo estudo de invariantes ao foco nas mudanças. O eixo Y estabelece outro contínuo entre um arquétipo durkheimiano da “autonomia do social” e um arquétipo maussiano de um “fato social total<sup>28</sup>”.

Sociologia do consumo, dos comedores e desenvolvimentismo são três grandes áreas em torno das quais o autor resume o campo. A primeira está baseada numa investigação daquilo que leva os indivíduos a consumir, aqui especificamente voltando-se ao mercado gastronômico, aos hábitos e rituais alimentares. Essa abordagem costuma estar focada na distinção social e no papel dos rituais envolvidos nos hábitos alimentares para a produção e reprodução dessa distinção através de um habitus específico. Bourdieu é o autor mais influente dessa área. Em *A economia das trocas simbólicas* (2015) está a principal referência a uma abordagem do autor sobre o tema, onde a apropriação da concepção de habitus em Norbert Elias é ressignificada.

A sociologia dos comedores por sua vez é caracterizada como uma corrente eminentemente francesa (POULAIN, 2004). Derivada das pesquisas de Edgar Morin e seu conceito de complexidade, essa corrente busca em linhas gerais compreender a alimentação moderna a partir de uma posição epistemológica voltada para a conjunção de uma multiplicidade de fatores, num complexo biopsicossocial que engloba também o engajamento individual com as escolhas alimentares, suas motivações e angústias – aqui de maneira próxima à perspectiva culturalista. Claude Fischler é o principal autor dessa corrente, responsável por cunhar o conceito de gastro-anomia. Em Fischler, a gastro-nomia corresponde ao momento de uma alimentação estruturada sob um conjunto de normas estáveis em todos os seus referentes: ingredientes, receitas, horários, frequência, duração, etc.

Essa normatização é abalada pelas demandas da contemporaneidade, que desestabilizam as refeições tanto em sua forma quanto em seu conteúdo. Essa normatização regula o chamado “paradoxo do onívoro”: podendo o ser humano comer uma grande gama de coisas, como escolher as formas e conteúdo específicos dessa alimentação? Essas questões, antes respondidas pelas normas alimentares tradicionais, se tornam um problema num contexto de enfraquecimento dessas normas. Assim, a gastro-anomia se afirma pelo

---

<sup>28</sup> Poulain (2004) dá especial atenção para essa variante de seu sistema. O valor desta está em identificar as perspectivas que buscam dar maior atenção à alimentação como um fenômeno biopsicossocial onde o “social” existe de maneira integrada com as outras dimensões da realidade.

enfraquecimento dessas estruturas e transforma o paradoxo do onívoro numa experiência de angústia e ansiedade, característica da contemporaneidade.

Cabe ainda aqui mencionar a sociologia do menu de Beardsworth e Keil. A partir da ideia de alimento como item reconhecido como comestível, os autores delimitam sistemas de totalidades alimentares, ou o conjunto desses itens socialmente reconhecidos como alimentos. Os menus são, então, o “conjunto de princípios que guiam a seleção de alimentos a partir da totalidade disponível” (CONTRERAS; GRACIA, p. 84.) Para os autores, esses menus podem corresponder a uma multiplicidade de formas, que podem inclusive coexistir. A principal clivagem está entre o menu tradicional, baseado em status e na legitimidade dos costumes, e os menus racionais, que podem ser morais (restrições políticas, veganismo), cômodos (baseados na velocidade, tamanho, portabilidade da refeição, entre outras utilidades convenientes à vida cotidiana), hedonistas (baseados na busca pelo prazer) ou econômicas (baseadas na otimização de um orçamento estrito). Sociedades tradicionais tendem à primazia dos menus tradicionais devido à baixa transformação dessas sociedades ao longo do tempo, enquanto sociedades industrializadas tendem a ser povoadas por menus racionais em constante coabitação e disputa. A globalização também é um fator para a construção de um pluralismo de menus nas sociedades modernas industrializadas, ampliando o leque de opções de que desfruta o comedor que transita entre os menus.

O aqui chamado desenvolvimentismo não é uma corrente propriamente dita, mas uma delimitação a posteriori, um termo guarda-chuva para abordagens que focam numa análise de longa duração da alimentação. Contreras e Gracia (2011), por exemplo, coloca esse campo sob o termo “abordagens contextualistas”, das quais o desenvolvimentismo seria apenas um de seus expoentes. Esse desenvolvimentismo como corrente específica, mesmo que não se encarasse como escola os autores, foca na transformação dos sistemas alimentares ao longo do tempo e tem em Mennell, Mintz (1985) e Goody (1982) seus principais expoentes. Esses autores estão preocupados com a crítica à neutralidade de gostos e preferências alimentares, seja sob a chave inatista e biologizante de uma preferência dita natural a certos sabores e sensações, seja numa chave estruturalista que tomaria o alimento como um símbolo deslocado de suas circunstâncias históricas.

Eles propõem em seu lugar o entrelaçamento de afiliações múltiplas – sejam de classe, sejam de outra natureza – por parte dos consumidores. Outro ponto importante, destacado por Mintz (1985) quando de sua investigação histórica e antropológica sobre o

consumo de açúcar, é a desconjunção geográfica entre o local e as relações de produção e transformação que nele se estabelecem e os locais de consumo e a conseqüente significação do produto. Mintz demonstra em sua pesquisa como o processo de produção de açúcar nas colônias europeias produz formas específicas de se relacionar com o produto na Europa ao mesmo tempo em que altera profundamente a relação com a terra – e conseqüentemente a alimentação – daqueles nas Américas que, sujeitos ao regime monocultor colonial, têm sua dieta restrita à baixa qualidade, quantidade e variedade daquilo que a eles cabe consumir. (MINTZ, 1985)

Esses autores das abordagens contextualistas dão preferência de modo geral, embora distintos entre si, ao desenvolvimento dos padrões alimentares e suas mudanças ao longo do tempo, com maior atenção às práticas e às mudanças nessas práticas do que a uma análise mais focada em decifrar significados estanques ou nas angústias individuais dos comedores. Aqui, temos abordagens como a economia política, com grande foco nas cadeias produtivas e nas relações de trabalho envolvidas na produção, distribuição e consumo de determinados alimentos, assim como abordagens como o materialismo cultural, que tem em Marvin Harris seu principal expoente.

Harris inverte a lógica estruturalista do “bom para pensar, bom para comer” e afirma uma primazia daquilo que é efetivamente bom para comer, ganhando significados *a posteriori* de acordo com seu uso e com o contexto de cada sociedade. Aliado às correntes neofuncionalistas, também aqui inseridas nesse guarda-chuva, esses autores rejeitam a ideia de uma arbitrariedade da cultura, tomando-a como uma ferramenta que auxilia os indivíduos a fazer, ou pelo menos legítima, escolhas funcionais de acordo com critérios que maximizem a quantidade e qualidade da alimentação de dada sociedade. A sociologia da alimentação de Alan Warde também é digna de nota e se encontra exposta em Schubert (2017).

Além das abordagens supracitadas, Contreras e Gracia (2011, p. 95) tratam também de correntes feministas e pós-modernas que não são abordadas por Poulain. As abordagens feministas estão mais fortemente associadas ao desenvolvimentismo, ao buscar na análise histórica o papel das mulheres e das estruturas sociais patriarcais na alimentação. Já as abordagens pós-modernas são em geral marcadas por maior diversificação nos interesses e objetos de pesquisa frente aos trabalhos anteriormente citados e por uma especial atenção às imbricações entre a linguagem, o discurso e as propriedades físicas da alimentação, apreendida pelos sentidos (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 96-7). Inspiradas num

questionamento da primazia de uma realidade objetiva externa sobre a apreensão subjetiva, essas pesquisas são influenciadas por abordagens como a pós-estruturalista e a etnometodologia, entre outras, buscando nos discursos dos atores e em seus modos de fazer a vida cotidiana as respostas para compreender a constituição dos sistemas alimentares. Também há renovado interesse nas interações entre o local e o global na alimentação, no que os autores mobilizam o conceito de “glocalização” de Arturo Escobar (CONTRERAS; GRACIA, p. 97).

### 3.1.3 Alimentação nas ciências sociais do Brasil

Azevedo (2017), Poulain (2004) e Schubert (2017) marcam a segunda metade do século XX como o momento de surgimento de um subcampo organizado da sociologia da alimentação no Brasil. Carneiro (2003), Canesqui (2005) e Araújo et al. (2010), por sua vez, situam o início dos estudos sobre a alimentação no Brasil nas primeiras décadas do século XX. Ambos apontam Câmara Cascudo (2004), Gilberto Freyre (2003) e Josué de Castro (1980) como os principais autores que fundam uma preocupação sociológica com a alimentação no Brasil. É a partir deles e dos “estudos de comunidade” da antropologia dos anos 40 e 50, interessadas nos hábitos alimentares das comunidades tradicionais negras e indígenas no país que surge um estudo organizado da alimentação (CANESQUI, 2005). Há também no período, como apontam Araújo et al. (2010), importantes iniciativas governamentais e de setores produtivos, desde organizações sindicais a organizações patronais, voltadas à questão do combate à fome e à subnutrição dos trabalhadores brasileiros.

Às contribuições iniciais de Cascudo, Freyre e Castro se seguiram os chamados “estudos de comunidade” (CANESQUI, 2005). Comprometida com uma “educação sanitária etnocêntrica” (CANESQUI, 2005. p. 25), esta era uma antropologia de inspiração funcionalista que buscava intervir nos saberes e procedimentos tradicionais, tomando como base de referência a racionalidade do saber científico da época. Praticada no Brasil durante os anos 40 e 60, essa perspectiva foi bastante criticada por tomar a cultura como “um sistema fechado, funcional e isolado” (ibidem.) A ela se seguiu rica produção acadêmica no país, a partir da expansão dos programas de pós-graduação em antropologia no Brasil, a partir dos anos 1970.

Na década de 70, Canesqui aponta para o surgimento de duas chaves interpretativas da alimentação no Brasil, derivadas de grupos de pesquisas que englobavam pesquisadores da Universidade de Brasília e do Museu Nacional. (CANESQUI, 2005. p.27). No embate entre interpretações marxistas e estruturalistas, surgem obras que propõem interpretar os hábitos alimentares a partir dos sistemas de pensamento que classificam e significam os alimentos, enquanto outras buscavam a interface entre os padrões de consumo alimentar e a infraestrutura econômica da sociedade. Dessa forma, não bastam os sistemas de classificação: é preciso observar as estratégias de sobrevivência das pessoas, a oportunidade de acesso a determinados alimentos a partir de uma racionalidade econômica que, por si só, também não explica a relação entre alimento e organismo, alimento e reprodução social dos indivíduos (CANESQUI, 2005. p.28)

Outros pesquisadores do período questionaram os modelos de pensamento pré-estabelecidos pela interpretação estruturalista, apontando para a flexibilidade dos tabus e sistemas alimentares de acordo com as circunstâncias. Para eles, a experiência concreta era irredutível às oposições natureza e cultura. A flexibilidade do sistema, aberto a negociações e mesmo transgressões, permitia que ele saísse do mundo das ideias e fosse praticado no cotidiano. Embora algumas categorias da cartilha estruturalista fossem de fato encontradas nas entrevistas com as populações estudadas, outras demandavam do pesquisador insistência em perguntas que buscavam algo que seus interlocutores tentavam, em vão, demonstrar não ser relevante para eles. (CANESQUI, 2005. p. 29-30).

A principal população estudada nesse período eram famílias trabalhadoras de baixa renda que residiam em áreas urbanas, nas periferias das grandes cidades. A unidade estudada era, em geral, a unidade familiar, o *household*, como local de reprodução social dos trabalhadores. Apesar das diferenças teóricas, os pesquisadores do período perceberam a relevância da alimentação para a afirmação de identidades sociais, marcando pertencimentos de classe e região no contexto das grandes migrações internas que marcam a urbanização do Brasil do século passado. A atenção nos estudos da alimentação na unidade familiar se dividiu entre: autores que focavam nas estratégias de sobrevivência adotadas pela família, ou seja, o lugar dos gastos com alimentação no orçamento – as formas de, em bom português, fazer o feijão e a farinha durarem até o fim do mês –; e a “importância da família como um dos elementos mediadores na organização e nas decisões do consumo alimentar”, atentando também à “interdependência dos papéis familiares” (CANESQUI, 2005. p. 32).

Nos anos oitenta do século passado a autora identifica pouca variedade na produção acadêmica, com a atenção voltada a questões atinentes às representações de saúde e doença, onde os valores de uma boa alimentação dos profissionais de saúde adquiriram maior força. A defesa do exercício e da dieta em prol do ideal do corpo magro ganha espaço entre as camadas médias e altas da população e conquistam a atenção dos pesquisadores de uma área que, na década anterior, discutia as estratégias dos trabalhadores para não morrer de fome. (CANESQUI, 2005. p. 34-6)

#### 3.1.4 Desdobramentos contemporâneos

A partir dos anos 90, multiplicam-se as abordagens teóricas e os objetos de estudo da área dos Estudos Alimentares. Nesse período, a dimensão simbólica, as relações sociais e a questão da identidade ganham relevância renovada na literatura. (CANESQUI, 2005. p. 36). A expansão das redes de fast-food (RIAL, 1996) e a popularização de franquias especializadas em outras cozinhas (japonesa, chinesa, árabe, etc.) criaram alternativas alimentares inéditas e, com isso, uma clientela específica, socialmente diferenciada. Abordagens como a de Fischler, sob o signo da gastro-anomia, dialogam na Europa com fenômenos similares (CANESQUI, 2005. p. 37).

Canesqui (2005) destaca, por fim, abordagens focadas numa antropologia religiosa da alimentação, tendo como objeto as oferendas religiosas no contexto de religiões de matriz africana no Brasil; abordagens focadas na dimensão identitária da alimentação, destacando como alguns pratos podem se tornar emblemas de uma identidade regional, por exemplo, sem que necessariamente façam parte da alimentação cotidiana dos representados; e estudos sobre as representações acerca do que é uma comida natural, no contexto de movimentos sociais pautados por outras formas de consumir e produzir alimentos, como a defesa de produtos orgânicos, a rejeição do uso de agrotóxicos ou mesmo o vegetarianismo. É nesse contexto que Azevedo (2017) situa uma reorganização da sociologia da alimentação no Brasil na contemporaneidade em torno de cinco principais eixos temáticos:

“(1)A discussão que envolve riscos, controvérsias e a ampla abordagem da (in)segurança alimentar e nutricional; (2) o alimento como tema frutífero para explorar os múltiplos significados da globalização e da urbanização uma vez que expõe a complexidade desses fenômenos e como os mesmos afetam a seleção dos alimentos; (3) o eixo chamado aqui “Comer de outras formas” que abriga discussões sobre alimentação e ética, gênero, sexualidade, literatura, cinema e artes; (4) as abordagens sobre a

gastronomia, o papel do chef e suas implicações culturais e políticas; (5) o ativismo alimentar que coloca em evidência diversos movimentos transformados em repertórios de ações coletivas: Agroecologia, Freeganismo, Locavorismo, Agricultura orgânica, Vegetarianismo, entre outros.” (AZEVEDO, 2017. p. 283)

Apesar da tentativa da autora em destacar autores brasileiros em cada um desses eixos temáticos, é possível perceber não apenas neste artigo, mas em boa parte da literatura aqui analisada, a afirmação de Cassol e Schneider (2015, p. 145) do domínio de autores e teorias europeias no campo da sociologia da alimentação no Brasil. Apesar dos esforços no campo da antropologia, segundo afirmam, a perspectiva sociológica do tema conta com poucas contribuições nacionais (CASSOL; SCHNEIDER, 2015. p. 147). Realizei um levantamento de artigos, livros e dossiês temáticos relacionados à antropologia e sociologia da alimentação e encontrei cerca de 70 artigos indexados no sistema de periódicos da CAPES, SciElo ou Redalyc, além de outras seis publicações entre livros e dossiês temáticos envolvendo o tema da alimentação, todos publicados a partir da virada do milênio em português e espanhol. De modo geral, é possível encaixar as obras encontradas nos eixos temáticos propostos por Azevedo, além de resenhas e revisões bibliográficas, mesmo que nem todos eles sejam escritos por autores das ciências sociais.

Dos cerca de 70 artigos encontrados, espalhados entre revistas de nutrição, saúde coletiva, administração e até mesmo antropologia, boa parte dialoga com a sociologia e antropologia da alimentação a partir de outras áreas. Vinte e duas delas consistem em revisões bibliográficas, resenhas ou entrevistas<sup>29</sup>. Destaco entre os artigos citados a entrevista com Jesús Contreras (RIZZOLO, 2018), os artigos teórico-metodológicos de Poulain (2003a, 2003b), além da resenha de Schubert (2017) do livro *The Practice of eating*, de Alan Warde, e a revisão da obra de Mintz por Victora e Maciel (2012), além da revisão bibliográfica de autoria do próprio Mintz (2001). As demais obras são levantamentos bibliográficos e articulações teóricas de diversas abordagens tanto das ciências sociais quanto da nutrição e gastronomia.

O primeiro dos cinco eixos é o mais prolífico em termos de publicações recentes. Aqui encontramos dezoito artigos. As questões de segurança alimentar envolvem

---

<sup>29</sup> (ARAÚJO et al., 2010; AZEVEDO, 2017; BAHLS ET AL, 2019; CASTRO; MACIEL, 2013; DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011; FONSECA et al., 2011; FREITAS et al., 2011; LIMA; DOULA, 2014; MACIEL, 2001; NUNES, 2011; POULAIN, 2003a; POULAIN, 2003b; PRADO, 2010; REIS et al., 2017; RIZZOLO, 2018; SCHUBERT, 2017; SILVA, NC, 2014; SILVA, LF, 2013; SILVA, JK, 2010; SIQUEIRA, 2010; VASCONCELOS, 2015; VICTORA; MACIEL, 2012).

problemáticas de grande relevância para diversas áreas, como a sociologia – com foco na alimentação da classe trabalhadora e em pesquisas voltadas às privações e distúrbios alimentares, além do estudo das representações sociais envolvidas numa concepção de segurança alimentar – até trabalhos mais técnicos da área da nutrição, voltados à alimentação em escolas, hospitais, bem como entre mulheres puérperas e idosos<sup>30</sup>. Se o primeiro eixo é muito prolífico, encontramos aqui pouco o que incorporar dessas perspectivas. O interesse no registro aqui está na mobilização de abordagens ou contribuições sociológicas e antropológicas em objetos e interesses muito diversos – inclusive dos meus.

O segundo eixo trata dos processos de seleção dos alimentos e de sua produção no contexto de uma globalização recente, encontramos entre os onze artigos listados<sup>31</sup> riqueza de dados e alternativas teóricas para o estudo da alimentação sem pressupor um sistema cultural e simbólico fechado em seus próprios termos, mas sim a dinâmica da construção e negociação de cozinhas e identidades a elas associadas na coexistência, mais ou menos conflituosa, de diversos sistemas alimentares.

Barbosa (2007), por exemplo, constrói uma pesquisa de largo alcance em várias cidades do Brasil, buscando elaborar um retrato do que, como e quando efetivamente comem os brasileiros. Isso permitiu à autora dar traços mais empíricos às afirmações dos clássicos da história da alimentação brasileira, como Freyre e Cascudo, sobre a importância de ingredientes como a farinha de mandioca, o arroz e o feijão<sup>32</sup>, etc. Barbosa demonstra haver discrepância entre aquilo que é reconhecido como a norma, como ideal ou recomendado por fazer bem à saúde e o que efetivamente se faz no dia a dia, como por exemplo a quantidade de refeições sensivelmente menores na prática diária do que aquilo que se recomenda.

Barbosa (2007), como boa parte da literatura aqui apresentada, define comida e alimento como objetos distintos, sendo a comida um produto de cultura, transformado do

---

<sup>30</sup> ALLAIN; CAMARGO, 2007; ALMEIDA ET AL, 2013; ARAUJO ET AL, 2010; BAIÃO; DESLANDES, 2006; GUSMÃO, 2002; GODOY ET AL, 2007; LUZZARDI; MAUCH, 2011; MACHADO, 2018; MENASCHE et al, 2008; NOVAES, 2007; NUNES; BITTENCOURT, 2013; RESENDE; QUINTAO, 2016; RUDAKOFF et al.,2018; RUWER; MAINBOURG, 2015; SILVA, A.F., 2018; SILVA, S.U., 2018; SOUZA; CADETE, 2018; SPROESSER et al., 2006

<sup>31</sup> BAHL et al, 2011; BARBOSA, 2007; LUCCHESI-CHEUNG et al, 2012; MELO ET AL, 2017; MENASCHE; WEDIG, 2014; PAPAVERO, 2010; PASSOS, 2019; RAMOS, 2019; REINALDO, 2015; SOUSA ET AL, 2016.

<sup>32</sup>O acúmulo de diversos ingredientes ‘opostos’, por assim dizer, numa mesma refeição de forma a gerar um alimento nem doce nem salgado, nem seco nem líquido, nem frio nem quente, é algo que Montanari (2013) afirma ser uma característica da dietética medieval. Baseada na concepção aristotélica da importância do equilíbrio entre os quatro elementos, essa busca por equilíbrio como uma virtude é mobilizada, em Da Matta (1983), através da afirmação da parceria arroz-feijão como a comida símbolo do Brasil: o branco e o preto, o seco e o molhado, etc., como uma alegoria da miscigenação brasileira.

mundo do alimento natural através da culinária. Por isso a autora afirma não ter interesse no alimento como um conjunto de índices de carboidratos e calorias, mas na comida, construto cultural, e sua presença na vida do brasileiro. Lucchese-Cheung et al. (2012) seguem na mesma linha, buscando tipologias e representações ligadas ao consumo de alimentos.

Todos os outros trabalhos citados buscam compreender como se constroem as percepções sobre o consumo de determinados produtos, seus contextos de uso e modos de preparo ideais, bem como a importância do espaço onde se efetua a seleção, compra e muitas vezes consumo desses produtos para a negociação dessas possibilidades e a legitimação do gosto por determinados alimentos nos mais diversos contextos. Com exceção de Papavero (2010), que se refere ao Brasil colônia, todas as pesquisas aqui tratam de negociações cotidianas dentro das cozinhas locais, marcadas pela oralidade e por costumes que, mais que registrados, são praticados.

A feira, um dos locais retomados aqui, é um espaço de consumo e é o espaço onde se estabelecem relações sociais mediadas pela comida que geram relações de confiança que passam por e para a comida. A força das feiras está num encontro pautado pela possibilidade da pechincha e por uma comida confiável, que se sabe quem fez e de onde vem (PASSOS, 2019). Percepções sobre produtos específicos (MELO et al., 2017) e em contextos familiares que celebram a ruralidade como valor (MENASCHE; WEDIG, 2014) destacam não o isolamento de uma pureza rural, mas a construção constante desses costumes em diálogo com a existência de uma outra forma concorrente de produzir e consumir comida, globalizada, industrializada, impessoalizada e de grande escala.

O terceiro eixo conta com apenas três artigos (FENIMAN; ARAÚJO, 2015; FIGUEIREDO et al., 2016; MARQUES et al., 2011) dentre os que levantamos nas plataformas, embora a produção de Ellen Woortmann (2015) sobre o tema do gênero na alimentação seja prolífica, por exemplo. Podemos citar Counihan (2004) e seu trabalho sobre alimentação, gênero e sexualidade na Itália, além do florescimento de uma abordagem “feminista” da alimentação nas últimas décadas do século XX. (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Feniman e Araújo (2015) adotam uma concepção mais conservadora tanto de comida quanto de cultura, com distinções claras entre o que é cultural e o que é função biológica na alimentação. Apesar desse recorte teórico, a pesquisa das autoras permite identificar a importância da ritualização das refeições e o registro oral dos repertórios alimentares do

contexto analisado, que tem nas mulheres a maior figura de autoridade, sendo estas as guardiãs dos modos de fazer e consumir os alimentos. Marques et al. (2011) estudam a representação social da alimentação das mães que amamentam seus filhos, a partir de relatos que apontam para a construção de permissões e proibições alimentares no senso comum baseadas na concepção de que a mãe é um veículo transmissor da comida para o bebê, o que deve ser, portanto, policiado. Sendo este trabalho voltado para a atuação de nutricionistas, a pesquisa orienta que o profissional leve em conta essas concepções de senso comum na hora de lidar com mulheres parturientes. Os relatos das mulheres entrevistadas, no entanto, apontam para algo além que permite enquadrar este artigo aqui e não com Baião e Deslandes (2006), um trabalho similar: o alto nível de controle sobre os padrões alimentares das mulheres como algo legitimado e abrangente.

Saindo da discussão de gênero, Figueiredo et al. (2016) apontam para a multiplicidade de fatores que orientam a alimentação entre os quilombolas no Pará, destacando a importância dos conhecimentos tradicionais e da mobilização destes nas interações com a natureza desde a seleção do alimento às formas mais adequadas de processar e consumi-los. A importância das sistematizações da natureza e métodos nativos é destacada como uma forma que não depende da legitimação do conhecimento ocidental para produzir a vida cotidiana dessa comunidade.

No quarto eixo<sup>33</sup> destacamos Bueno (2016) e Benemann e Menasche (2017). Bueno compreende a gastronomia como uma estetização do comer, “desde a produção da comida até o ritual da refeição” (BUENO, 2016. p.443). A autora situa o momento de expansão da gastronomia nas últimas décadas do século XX, com a expansão do mercado editorial sobre o tema e o desenvolvimento do mercado gastronômico associado aos processos desencadeados pela globalização recente (ibidem). Bueno (2016) sugere ainda que a gastronomia brasileira surge na última década do século XX, inspirada na difusão internacional do modelo gastronômico francês, que se configurou num espaço de distinção social, numa alta cozinha em oposição às cozinhas locais. A alta cozinha se organiza como “disciplina e enquanto sistema” (BUENO, 2016. p. 444). Até mesmo os livros de receitas mudam de padrão, deixando de ser simples compêndios para assumir a forma de “um livro de vocabulário e um manual de gramática” (ibidem).

---

<sup>33</sup> BENEMANN; MENASCHE, 2017; BUENO, 2016; HOLZBACH, 2017; LIMA, 2017; SILVA, 2012.

Com o sucesso da gastronomia francesa em se posicionar como uma tradição nacional, esta passa a se posicionar como um campo cultural autônomo, lida como algo além de um conjunto de receitas. Todo o processo de produção está inserido nesse modo de fazer gastronomia dos grandes restaurantes, mas os modos à mesa e todo o “aparato material” envolvido na cerimônia são indispensáveis, partes constitutivas dessa gastronomia como campo cultural autônomo (BUENO, 2016. p. 445).

Essa gastronomia passa a ser consumida como produto nacional francês através do turismo no século XX, com o surgimento de toda uma estrutura turística voltada para a gastronomia local. Esse modelo de “cozinhas nacionais” passa a ser adotado por vários países, principalmente o de inspiração autoritária (BUENO, 2016. p. 450) para galvanizar a noção de um país único, como no Portugal de Salazar e na Itália de Mussolini. Até mesmo a concepção de tradição culinária portuguesa mobilizada por Cascudo (2004) para articular e dar sentido às formas locais de alimentação seria, para a autora, “função do gosto do autor” (BUENO, 2016.). Assim surgem os mitos das cozinhas nacionais, como produto de uma gastronomia que se separa da cozinha popular e confere a seu repertório um status representativo da própria nacionalidade.

Tem-se buscado, mais recentemente, romper essas barreiras entre alta e baixa cozinha, de forma a atender às expectativas de um mercado globalizado e em expansão. Surge uma nova gastronomia, preocupada com o meio ambiente e com a busca por versões autóctones de uma cozinha de alto padrão, sem que se recorra às formas francesas. No Brasil, isso deriva do interesse renovado do mercado internacional em produtos alimentares da América Latina, da capacidade dos chefs locais em promover a hibridação entre receitas e ingredientes locais e os recursos da alta cozinha e da capacidade destes chefs em se inserir num circuito internacional “a partir de um discurso sintonizado com as ideologias correntes no campo gastronômico” (BUENO, 2016. p.455).

A autora afirma, por fim, que o fortalecimento das cozinhas locais, regionais, identificadas com alguma origem cultural que fuja aos padrões da alta cozinha francesa não se dá apesar de, mas em conjunto com a cosmopolitização das cozinhas e mesmo com o surgimento de estabelecimentos que propõem a fusão desses dois elementos, num “constante processo de renovação e hibridação” que ganha especial impulso no Brasil, um país onde o modelo de bufês, do self-service a quilo, permite que cada um seja seu próprio chef e promova livremente as mais radicais associações. (BUENO, 2016. p.458)

Benemann e Menasche (2017) buscam interpretar a cozinha como uma linguagem, inspiradas em Woortmann (2013). Para as autoras, a cozinha fornece uma sintaxe de técnicas com as quais é possível mobilizar diversos ingredientes e expressar, dentro dessa linguagem, alternativas de significados e sabores os mais diversos. As técnicas modernas da cozinha permitem que o restaurante entregue um sabor reconhecível como tradicional através de técnicas de última geração que os comedores desconhecem, em execuções que podem fugir completamente da tradição. Ao mesmo tempo, instrumentos de cocção tradicionais podem ser reutilizados para processar alimentos distintos daquilo que era o emprego tradicional dessa ferramenta, o que possibilita toda uma nova gama de alternativas derivadas do emprego criativo de ferramentas tradicionais, o que abre espaço para a criatividade do cozinheiro e permite que ele use, como apontara Douglas (1999), a linguagem da comida de forma poética.

O quinto<sup>34</sup> e último eixo trata de ativismos alimentares de diversas ordens, que buscam de alguma forma combater ou oferecer alternativas às formas de consumir alimentos dominante nas grandes cidades brasileiras. Com a exceção de Lewgoy e Sordi (2012), todos os textos tratam de alternativas na produção de alimentos via agroecologia e da busca do encurtamento das cadeias entre produtor e consumidor. Destacamos aqui as abordagens inspiradas numa teoria da prática orientada pela obra de Warde (SCHUBERT, 2017) que dão o rumo teórico dos artigos analisados, produzidos dentro de um grupo de autores em comum baseados na Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Em suma, os movimentos estudados por esses autores são marcados pela busca em estabelecer relações mais próximas, menos atravessadas pelo agronegócio, indústrias e grandes redes de supermercados. Uma “comida relacional” (NIERDELE et al., 2017) é o objetivo desses movimentos, com o fortalecimento de pequenos produtores, como no sistema GAS da Itália descritos em Cassol e Schneider (2015) através do consumo direto em feiras especializadas que permitam o estabelecimento de relações mais diretas e pessoais, talvez menos alienantes, entre produtor e produto, produto e consumidor, produtor e consumidor. O sucesso desses movimentos sociais é posto em questão, no entanto, por Ashe (2018), que aponta para uma vitória ilusória desses movimentos, que conseguem encurtar cadeias e popularizar o consumo de alguns tipos de alimentos, sejam vegetarianos, orgânicos, etc.,

---

<sup>34</sup> ANJOS; CALDAS, 2017; CARVALHO; LUZ, 2011; CASSOL; SCHNEIDER, 2015; LEWGOY; SORDI, 2012; NIERDELE ET AL, 2017; RIBEIRO ET AL, 2017; TRICHES; SCHNEIDER, 2015.

apenas pontualmente, sem alterar a dinâmica da produção global de alimentos, naquilo que a autora chama, inspirada em Boaventura de Sousa Santos, de uma “epistemologia da cegueira”.

Nos livros e dossiês encontrados, por fim, podemos destacar uma atenção redobrada para com as questões que envolvem a relação entre a alimentação e a identidade de determinados grupos, com os dossiês temáticos (OLIVEIRA; CHÊNE, 2019; OLIVEIRA et al., 2019). Destacam-se artigos voltados para o estudo da alimentação de povos tradicionais, migrantes, refugiados e o uso religioso da alimentação em formas diversas. Destacamos em Oliveira et al. (2019) três artigos: Medeiros (2019), sobre a importância da gastronomia para o refugiado; Castro e Perez Winter (2019), sobre a construção de identidades para alimentos específicos; e Ferreira (2019), sobre a narrativa de patrimonialização de uma comida típica. Desses artigos é possível perceber o potencial que se encontra na mobilização de um alimento específico ou de uma cozinha como elementos identificadores de um grupo, local ou identidade.

Medeiros (2019) aponta para o efeito da discriminação que se modula não apenas sobre as pessoas que possuem os marcadores sociais de diferença que as identificam como outras, mas sobre todas as suas formas de produzir a vida cotidiana, inclusive a alimentação. Como em Cruz (2016), o autor mostra como esse marcador de diferença pode promover a aglutinação dessas pessoas em torno da mesa, num primeiro momento, e, posteriormente, construir pontes entre os refugiados e a sociedade que os recebe.

Castro e Perez Winter (2019) mostram, por sua vez, como a disputa em torno da origem verdadeira do doce de leite envolve um conjunto de interesses econômicos que mobilizam os valores alimentares contemporâneos e a tendência de certificação local popularizada por certos tipos de vinho franceses como forma de valorizar os produtos de determinada região. Essa valorização econômica motiva a investigação histórica acerca dos alimentos e torna importantes histórias de origem (e originalidade) até então pouco ou nada mobilizadas.

Numa toada similar, Ferreira (2019) mostra o efeito da construção de cozinhas típicas, que se estabelecem num corpo de receitas alçado acima das práticas cotidianas dessas populações. A autora relata a recuperação de receitas de vilas de pescadores que não mais se praticavam e, com a ação dos pesquisadores em torno da busca por receitas típicas desse

lugar, voltam a ser praticadas e ativam toda uma nova rede de restaurantes especializados no turismo gastronômico como uma estratégia de “patrimonialização” dessa cozinha.

Canesqui e Garcia (2005) e Prado et al (2016) estão focados nas interfaces entre antropologia e nutrição e saúde, respectivamente, enquanto Cruz et al. (2016) agrega pesquisas sobre a produção e distribuição de alimentos sob o olhar da sociologia rural. Canesqui e Garcia (2005) trazem artigos voltados para a divulgação em português de diversas abordagens antropológicas da alimentação, ainda pouco praticadas no país.

Vale também citar Leite (2007), que aborda em detalhe os sistemas alimentares de povos indígenas da Amazônia brasileira, a importância dos saberes locais e seus usos cotidianos e Santos (2008), pesquisadora que trata das relações entre a tríade corpo, comer e comida em Salvador. A autora propõe observar as articulações, na vida cotidiana, entre esses três fatores: no movimento diário dos corpos que se deslocam para o trabalho, seus rituais diários nas refeições e a comida que media essa relação, desde o processo decisório aos efeitos físicos e subjetivos dessas relações diárias.

### 3.1.5 Sobre o estudo de uma alimentação árabe

Os estudos que tratam de práticas relacionadas a uma alimentação especificamente árabe no Brasil são ainda escassos<sup>35</sup>. Parte significativa da literatura sobre a diáspora árabe-brasileira trata de passagem sobre o assunto, como um epifenômeno de outros objetos de análise, assim como alguns autores da área da alimentação mencionam de passagem a importância da culinária árabe no país. A principal obra que trata do assunto no campo da sociologia é o doutoramento de Hadjab (2014). Em sua pesquisa, a autora faz um levantamento de alcance nacional das variadas expressões da presença árabe, em especial na alimentação brasileira, e a relação desta com a memória e as identidades que compõem as comunidades árabe-brasileiras.

Outro trabalho relevante é o de Cruz (2016), na antropologia, situando o processo de inserção dos árabes em Juiz de Fora a partir de suas práticas alimentares. Encontrei também

---

<sup>35</sup> Cabe mencionar a pesquisa de Husseini de Araújo (2019, 2020), na geografia, envolvendo o mercado internacional de produção e venda para exportação de alimentos *halal* (permitido, em árabe). Este é um sistema de certificação para o preparo e venda de alimentos voltados para o consumo por parte de muçulmanos, não necessariamente árabes. Há também pesquisas voltadas para as condições de trabalho dos funcionários das indústrias que atendem a esse mercado e a vida que eles, em sua maioria migrantes, levam no Brasil (SILVA, 2013; ZANFORLIN, 2016)

algumas teses e dissertações recentes voltadas à comida árabe e suas potencialidades nas áreas da hotelaria e do turismo (ABDALLA, 2013; ABDALLA; BASTOS, 2015) e para a comida árabe como uma possibilidade de integração social de migrantes em regiões de grande fluxo migratório no Brasil, como São Paulo e Foz do Iguaçu, além de Cuiabá (CARDOZO, 2005, 2016; PIMENTEL, 2017; DOMINGUES, 2015; FERNANDES, 2010; PIMENTEL, 2017; SANTOS, 2013). Há também artigos de pesquisadores em início de carreira relatando seus resultados de pesquisa com foco na alimentação árabe (CASTRO; OLSEN, 2019; SANTOS; SILVA, 2018), o que indica um campo de pesquisas ainda em construção no país.

Essas pesquisas em geral não dialogam de forma direta com o marco teórico das ciências sociais da alimentação acima apresentado. Excetuando Hadjab (2014, p. 47), não há referência significativa a autores do campo da alimentação nos trabalhos. Mesmo Hadjab, embora cite autores da área da alimentação como Woortmann, Montanari e Cascudo, não os tem como parte central da construção teórica de sua pesquisa. Os trabalhos de Cascudo (2004) e Freyre (2003), por exemplo, são mobilizados pela autora como referência documental para falar da presença árabe no Brasil durante o período colonial e não como referencial teórico. Além de Hadjab, Cruz (2016) é o autor que trata mais atentamente da comida árabe como objeto. Seu artigo foi construído, no entanto, a partir da mobilização do conceito de etnicidade e da teoria ator-rede, sem referência à sociologia ou antropologia da alimentação.

Os demais autores ou são da área de hotelaria e estão interessados principalmente no potencial econômico do comércio da comida árabe ou se dedicam aos estudos migratórios, nos quais a comida ocorre de aparecer ora como fonte de renda de populações vulneráveis economicamente ou como elemento a se compreender em termos de teorias que discutam “memória” e “identidade”. Em suma: embora seja um campo ainda restrito, com poucos trabalhos publicados, talvez seja possível afirmar de maneira preliminar que a literatura das ciências sociais da alimentação tem limitada penetração teórica nas obras que dizem respeito ao estudo de uma alimentação árabe no Brasil.

Fora do Brasil, um tema importante nos estudos sobre alimentação árabe diz respeito à disputa em torno de elementos da culinária árabe entre palestinos e os israelenses que ocupam parte significativa do país desde 1948. Como uma das várias facetas da tentativa de naturalizar a ocupação do país através do apagamento das tradições culturais e da presença

palestina no território, a tradição culinária árabe-palestina tem sido deslocada, em especial por israelenses, de forma a criar sua própria cozinha nacional (AVIELI, 2015; GVION, 2011, 2013, 2018; HIRSCH; TENE, 2013; RANTA, 2015; REICHER, 2016). Isto ocorre de maneira similar ao que Bueno (2017) aponta quando se refere à construção de uma cozinha nacional como parte de um projeto de unificação nacional de governos autoritários. Esta parte da literatura será discutida em detalhe na próxima seção, na qual discuto especificamente a literatura sobre a comida árabe entre palestinos.

Na América Latina existem trabalhos voltados para o papel da alimentação na integração de migrantes árabes (ABDE 2012; BRIZIO, 2013; DAVID, 2012; GÓMEZ ET AL, 2011), linha geral também das produções brasileiras, onde a alimentação surge como possibilidade de negócio para a população migrante e como elemento aglutinador – diacrítico, nos termos de Cruz (2016) – de uma etnicidade árabe. Também aqui o corpus das ciências sociais da alimentação não tem presença significativa.

Seria possível explicar a quase ausência da literatura das ciências sociais da alimentação nessas pesquisas a partir da diferença disciplinar. Ocorre, no entanto, que, como vimos ao longo desta seção, a área de estudos da alimentação se destaca por sua interdisciplinaridade, passando por áreas como nutrição, hotelaria e saúde coletiva. Outra alternativa poderia ser remeter ao que Poulain (2004) apresenta como uma oposição entre a “alimentação na sociologia” e a “sociologia da alimentação”. Seriam os estudos que tratam de comida árabe acima citados apenas “alimentação na sociologia”? Talvez.

A questão relevante aqui, no entanto, parece ser outra. Mesmo que de todos os trabalhos aqui apresentados como “alimentação árabe” citados apenas Hadjab (2014) e Cruz (2016) sejam enquadráveis como participantes da discussão da “sociologia da alimentação” propriamente dita, nenhum dos dois tem nesta literatura o cerne de sua discussão teórica. O problema talvez esteja na régua que mede quem é e quem não é pertencente à discussão: a régua euroamericana. (ROSA, 2014)

Esta hipótese tem a ver tanto com a literatura encontrada quanto com minha própria trajetória em busca de um referencial teórico para o estudo da comida árabe. Nos meses que dediquei à revisão desta literatura, fiz uma revisão que cobriu quase a totalidade do que então havia disponível nos portais de divulgação científica SciELO, Redalyc e Periódicos/CAPES classificado sob os termos “sociologia da alimentação” e “antropologia da alimentação”. Estas obras apresentam a quem as lê quase sempre o mesmo mundo, dividido entre natureza

e sociedade, cultural e biológico, teóricos euroamericanos e teorizados “nativos”. Toda vez que apareciam os “sistemas” e “hábitos”, desapareciam os atores. O “decifrar” da comida se fez, em geral, às custas de atores enigmáticos que ou estavam ausentes da cena ou se resumiam a “comedores”, “comensais” ou outros aparatos conceituais onde o ator ausente é substituído pelo sujeito universal euroamericano.

Talvez por isso os estudos que tratam não de “comensais” que consomem comida árabe, mas de “árabes”, “refugiados árabes” ou mesmo de “palestinos” que consomem comida árabe sejam incompatíveis com esse tipo de marco teórico que quase sempre demanda um não-ator, pois euroamericano. As pesquisas nas quais o ator faz diferença acabam então por recorrer a aparatos teóricos nos quais a agência do ator tenha espaço, teorias estas que também não são contempladas na maior parte das revisões de literatura<sup>36</sup>. Esta é uma hipótese que, para ser confirmada, demandaria uma pesquisa específica, baseada em entrevistas com pesquisadores da área para saber se com eles foi este o caso. Comigo, pelo menos, foi.

### **3.2 DO “ÁRABE” À “COMIDA ÁRABE”: UM INVENTÁRIO DAQUILO QUE PODE SER COMIDA ÁRABE**

Esta seção tem por objetivo apresentar a multiplicidade daquilo que pode vir a ser chamado de “comida árabe” encontrada ao longo da revisão da literatura voltada para este tema. Esta seção se inicia com a produção de uma definição teoricamente adequada para o seguimento desta pesquisa do que viria a ser “comida”, a partir das conclusões da seção anterior. Sigo então os fios traçados pela literatura disponível que ligam o que pode ser chamado de “árabe” e de “comida árabe” em diferentes tempos e lugares. Ao final deste capítulo, disserto sobre a literatura que trata de comida árabe especificamente palestina. Aí então será possível definir o que chamo de comida árabe ao longo da parte dois e da conclusão desta pesquisa.

---

<sup>36</sup> Louváveis exceções nesse quesito são as obras de Nierdele et al., (2017), e Cassol e Schneider, (2015). Estes autores estão focados especificamente em estudar a relação dos atores com a comida e os efeitos dessas práticas nas relações entre produto, produtor e consumidor. Por estudar tipos alternativos de relações de consumo entre pequenos produtores e consumidores e por esse interesse que demanda um aparato conceitual específico, estes pesquisadores não caberiam naquilo que Poulain (2004) consideraria uma forma apropriada de estudar comida.

### 3.2.1 Por que “comida”? Sobre o que pode ser “comida árabe”

Antes de tudo, uma elucidação se faz necessária. De que estamos falando quando falamos de “comida árabe”? É possível encontrar obras que por “comida árabe” se referem aos hábitos alimentares dos beduínos do século VII, à doçaria ibérica do século XIV, a livros de receita medievais ou mesmo a redes de fast-food contemporâneas no Brasil (ROSENBERGER, 1998; CASCUDO, 1984; ZAOUALI, 2007; MARANHÃO, 2009).

Recorro ao uso do termo “comida” inspirado em Cruz (2016), o único autor a mobilizar esse conceito na literatura disponível. Faço isso em detrimento de conceitos como “cozinha”, “culinária” ou “sistema alimentar”, entre outros. Contreras e Gracia (2011) e Montanari (2013) utilizam destes para indicar conjuntos de regras alimentares que correspondem a determinada cultura (CONTRERAS; GRACIA, 2011 p. 132) afirmando que “o modo de se alimentar deriva de determinado pertencimento social e o revela” (MONTANARI, 2013. p. 125). Ambos veem a cozinha como gramática que normatiza as formas de consumir alimentos em grupo e que intermedia significados neles impressos pelos sujeitos (CONTRERAS; GRACIA, 2011. p.133; MONTANARI, 2013. p.165).

Montanari admite a possibilidade de “mediações” entre gramáticas alimentares, mas num sentido distinto do que empregarei aqui; assim como identidades culturais estão em constante transformação, para o autor, a cozinha expressa esse movimento ao dar espaço “a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações.” (MONTANARI, 2013. p.184). Nesta acepção de “mediação” o código até muda, mas a estrutura que o significa é preservada. Sob esse tipo de abordagem, a comida é e só pode ser intermediária (LATOUR, 2012. p. 65) de significados e não participa dos processos que quero investigar.

Adoto o termo “comida”, portanto, para evitar atribuir uma ordem apropriada àquilo que venha a ser compilado ou aos modos de compilar (CARVALHO, 2020) comida árabe mobilizados por atores em quaisquer tempo ou espaço. O que importa aqui é que estas compilações são feitas pelos atores sem que exista nenhum conteúdo a elas obrigatórios e que, como apresentado na introdução desta pesquisa, todos os relatos colhidos representam apenas algumas das posições possíveis dessa compilação. Apresentarei algumas dessas posições ao longo desta seção e todas elas são, assim como as descritas pelas interlocutoras na Parte 2, possibilidades que não se anulam ou se reduzem umas às outras.

“Árabe”, o outro termo do binômio, também não goza de fácil definição. Em Hadjab (2014, p. 61) é possível encontrar uma sumarização da questão. O termo por si só não designa uma etnia, uma nacionalidade ou uma crença. Seu significado etimológico é apenas “nômade que vive sob a sua tenda no deserto” (ibid., p. 63). Pessoas profundamente distintas, originárias das praias do Marrocos às montanhas do Líbano, do deserto do Nefoud às ilhas Maldivas podem se identificar ou serem identificados como “árabes”. Outras pessoas, nascidas e criadas nos mais diversos lugares, se reivindicam árabes. Mas por que isso ocorre?

É possível citar a extensão, no tempo e no espaço, dos domínios dos Califados que surgiram nas primeiras décadas que se seguiram à morte de Muhammad, o último profeta do Islã, e que seguiram existindo, sob várias formas de governo, fronteiras e dinastias até o esfacelamento do Império Otomano e a formação da República da Turquia em 1922. Desse processo, que fragmentou as províncias otomanas entre as diversas potências europeias da época, derivam parte significativa das disputas fronteiriças que conhecemos hoje no Oriente Médio. (HADJAB, 2014. p. 65; HOURANI, 2006. págs. 86-89, 444).

A consolidação do “árabe” como fenômeno para além da Península Arábica em que surgira foi gestada pela consolidação, entre os séculos IX e X, de uma *Dar Al-Islam*, de um mundo muçulmano que compreendia da Andaluzia (território correspondente à atual Espanha, à época governada e habitada majoritariamente por muçulmanos) à Península Arábica e sua fronteira com o atual Irã, situada às margens do Golfo Pérsico. Com uma religião majoritária, a mesma língua administrativa - o árabe - e formas de governo similares, uma vasta região do planeta passou a fazer parte de uma mesma comunidade – a *Ummah*, ou comunidade dos crentes. Daí a forte associação entre “árabe” e “muçulmano” (HOURANI, 2006).

Aqui nos aproximamos de um ponto importante: a relação íntima entre o Islã e o “árabe” como um termo associado a determinados costumes ou a um grupo nacional. Essa associação não é, no entanto, obrigatória: é possível ser árabe e professar quaisquer ou mesmo nenhuma religião. Em oposição ao domínio estrangeiro das potências coloniais, entre fins de século XIX e ao longo do século XX, os povos assim chamados árabes tinham ainda uma língua, uma religião majoritária e uma série de costumes em comum. Esses elementos foram mobilizados de novas maneiras por movimentos laicos de libertação nacional. O pensamento de Michel ‘Aflaq, um cristão sírio que foi um dos principais expoentes intelectuais do movimento nacionalista árabe, é assim descrito por Hourani:

“A resposta que o principal teórico do Ba’th [‘Ressurreição’; partido nacionalista árabe], Michel ‘Aflaq (1910-89), um cristão de Damasco, deu a essa questão [dos debates intelectuais sobre a identidade nacional dos sírios] foi expressa em termos inflexivelmente árabes. Só há uma nação árabe, com direito a viver num único Estado unido. Foi formada por uma grande experiência histórica, a criação pelo Profeta da religião do Islã e da sociedade que a encarnou. Essa experiência pertencia não só aos muçulmanos árabes, mas a todos os árabes que se haviam apropriado dela como sua, e encaravam-na como a base de sua pretensão a uma missão especial no mundo e a um direito de independência e unidade.” (HOURANI, 2006. págs. 528-9.)

O movimento nacionalista árabe teve em Gamal Abd al-Nasser, presidente do Egito entre 1954 e 1970, seu principal expoente. Embora nunca tenha prosperado em sua intenção de unificar os países árabes, que ‘Aflaq e seu Partido viam como “províncias”, unidades administrativas de algo que era e deveria ser oficializado como algo maior, que permanecera dividida unicamente por efeito dos interesses colonialistas (‘AFLAQ, 1978, p. 7-8.), o movimento foi uma peça importante para o fortalecimento da Liga dos Estados Árabes. A Liga Árabe, composta de vinte e dois estados-membros, é hoje a principal instância representativa dos países árabes, e está aberta à inclusão de quaisquer Estados independentes que se identifiquem como tal e queiram fazer parte (HADJAB, p. 81.).

Apesar de suas contradições internas e das grandes disparidades políticas e culturais entre os membros da Liga, quando se fala em “mundo árabe”, para todos os efeitos, normalmente se está falando basicamente desse grupo de países. Hadjab busca aqui, por exemplo, apoio para uma definição mais estável de seu objeto de estudo, mesmo que para isso ela mesma tenha exposto as profundas contradições que cercam a organização. Tanto Egito quanto Síria, Estados fundadores da associação e grandes expoentes do movimento de unificação árabe, passaram cerca de dez anos cada um excluídos da Liga por razões políticas.

Hourani (2006) busca fugir dessa definição geográfica, por assim dizer, recorrendo à língua como fator unificador de um Mundo Árabe com fronteiras em constante mudança. Um exemplo é a Espanha, que sai do mapa da comunidade árabe definitivamente em 1492, mas que até então fora um centro político e cultural de grande importância para a *Ummah*. É na Península Ibérica recém conquistada por portugueses e espanhóis, em 1492, que começamos a discutir a presença ou a influência “árabe” no Brasil.

### 3.2.2 Os “árabes” e a “comida árabe” no Brasil

A discussão acadêmica sobre as diversas facetas da presença árabe no Brasil tem início nas obras de sociólogos e folcloristas do século XX, com destaque para Câmara Cascudo e Gilberto Freyre. Estes autores estão entre os primeiros a tratar do intercâmbio cultural – alimentar inclusive – árabe-brasileiro. Os estudos que se seguem a essas obras, mais focados na demografia da questão migratória, acabam, segundo Hadjab, por limitar as possibilidades dos estudos sobre o tema (2014, p.83). Hadjab busca ir além de “censos e registros de fluxo migratório” ao tratar dos “árabes em nossa cultura” (ibidem.)

A escolha de Hadjab (2014) acompanha um movimento recente nos estudos sobre comida árabe no Brasil. Abordada de forma tangencial em parte das obras inseridas na área dos estudos árabe-brasileiros, apenas nos últimos quinze anos surge uma produção constante, em várias áreas das humanidades, de artigos, teses e dissertações voltadas especificamente à comida árabe no Brasil, apresentadas na seção anterior deste capítulo. Inseridas nesse campo, pesquisas voltadas à comunidade palestina no Brasil também não são numerosas. Estas tratam principalmente de estudos de trajetória de organizações ou de indivíduos. Existem pesquisas que tangenciam, mas que não tratam diretamente da questão da comida árabe entre palestinos no Brasil. Por isso recorrei, nesta seção, a pesquisas que tratam das relações entre palestinos e israelenses nos territórios ocupados em busca de recursos para tratar da questão.

Elaboro aqui, para atender aos fins desta pesquisa, uma breve descrição das “presenças árabes no Brasil”, inspirada nos termos de Hadjab (2014). Meu foco está na parte dessas “presenças árabes” que pode nos ajudar a compreender o que veio a ser “comida árabe” no Brasil ao longo do tempo. Qualquer periodização depende de alguma simplificação. O processo está, portanto, dividido de forma a contemplar as periodizações formuladas no campo da história da migração árabe ao Brasil.

O primeiro período, derivado da colonização portuguesa, tem início no século XVI e está diretamente ligado aos primeiros momentos da colonização do Brasil. O segundo período dura até os dias de hoje. Este momento é fruto das migrações compostas majoritariamente por sírios, libaneses e palestinos. A chamada “via migratória” pode ser subdividida entre o momento que abrange o fim do século XIX à primeira metade do século XX e o momento mais recente, marcado pelo estabelecimento do que Karam (2007) chama

de uma “nova arabicidade”<sup>37</sup> no Brasil e por deslocamentos populacionais resultantes dos conflitos que permeiam as duas primeiras décadas do século XXI.

### 3.2.2.1 A Via Ibérica Colonial (séc. XVI)

A primeira menção aos árabes e seus hábitos alimentares no Brasil de que se tem registro data de 1500 e deriva, segundo Cascudo (1984), da memória dos portugueses. A Relação do Piloto Anônimo, texto sem autoria conhecida escrito por um dos integrantes da expedição de Cabral, demonstra o temor do colonizador de que as “feições orientais” dos povos do novo mundo indicasse algum parentesco com árabes ou judeus: “E alguns dos nossos foram à terra donde estes homens são, que seria a três milhas da costa do mar e compraram papagaios e uma raiz chamada inhame, que é o pão que comem os árabes” (PILOTO ANÔNIMO apud VILLAR, 2012, p.4234).

Mas de que exatamente se lembravam os portugueses? Rosenberger (1998) e Zaouali (2007) nos descrevem diversos modos de compilar comida árabe no longo período que antecede a colonização do Brasil. Ambos afirmam uma alimentação simples e austera da parte do Profeta e seus seguidores, derivada da escassez de alimentos em uma Península Arábica fragmentada entre povos nômades e cidades dependentes do comércio. O camponês se alimentava basicamente dos grãos que comprava no mercado e dos laticínios derivados da atividade pastoris. A carne era consumida em formato de sopas e cozidos. As intermitências climáticas afetavam diretamente a dieta dessas populações. Por isso o prato favorito do líder religioso do islã era o thârid, cozido de carne de camelo que se comia com o auxílio de pequenos pedaços de pão (ROSENBERGER, 1998. p. 340).

Com a expansão dos domínios muçulmanos, no entanto, esses costumes se modificaram. Damasco e Bagdá, capitais do califado Omíada e do Abácida que o substituiu, respectivamente, articularam a primeira mudança significativa em seus hábitos alimentares. Devido à conquista do Império Persa, muitos costumes da corte desta foram incorporados pela realeza Abácida. (ZAOUALI, 2007. p. 14) Omíadas e Abácidas detinham uma posição importante por serem da tribo dos Coraixitas, a mesma do Profeta, mas ainda mantinham

---

<sup>37</sup> Karam (2007, p.167) define “arabicidade” como o conjunto de expressões culturais indicativas de uma etnicidade árabe, como a culinária, dança e música árabes. Essa arabicidade não é fixa, estando em constante mudança de acordo com as circunstâncias (Ibid., p.140). Antes marginalizada no contexto brasileiro, expressões culturais que carregam consigo alguma arabicidade passam a ser vistas positivamente com a ascensão econômica da comunidade sírio-libanesa paulista (Ibid., p.143).

seus costumes de nômades. Através da influência persa, de onde primeiro se traduziram obras importantes, possivelmente até mesmo as primeiras versões d'*As mil e uma noites* (HOURANI, 2006. p. 263), o Califado Abácida incorporou a equipe de cozinheiros da Corte persa e mandou traduzir os manuais de dietética e os livros de receitas que continham os pratos favoritos dos governantes persas para o árabe. Zaouali aponta, inclusive, para a origem persa de uma série de pratos que permaneceram no cardápio da corte Abácida por muito tempo (ZAOUALI, 2007. p. 13).

Articulada com essa mesa farta e sofisticada, composta por pratos de preparação complexa, estava o ascetismo dos costumes do Islã. Muhammad recomendava que se comesse pouco e com modos simples, sem desperdício ou gula. Até o modo de sentar-se recomendado por ele envolvia ficar sentado ao chão com uma das pernas levantadas, para que o estômago fosse pressionado e a saciedade viesse com menos comida. Também estavam proibidas as bebidas inebriantes, como o vinho, além da conhecida proibição à carne de porco. (ROSENBERGER, 1998.)

Essa influência persa sobre o que Zaouali chama de uma “cozinha oriental” viajou para o Oeste, quando o Califado Abácida tomou o lugar do Omíada e o último dos descendentes desta se refugiou na Andaluzia, onde reestabeleceu sua corte. (ZAOUALI, 2007. p. 20) Ali, sob influência do Maghreb, surge um novo polo de produção alimentar, que Zaouali (2007) chama de “cozinha ocidental”, composta principalmente de influências da relação com os berberes, população local de onde hoje é Marrocos e Argélia, com os cristãos e seus modos romanizados, além dos contatos ao sul com o reino do Mali.

Dessa associação surgem pratos como o cuscuz, que acompanha o brasileiro no seu dia a dia, e o escabeche, prato tradicional ainda hoje no sul da Espanha. Rosenberger registra um desequilíbrio entre os dois polos, com a hegemonia da parte oriental sobre a ocidental também se refletindo na alimentação: os maghrebins estavam familiarizados com o que se comia em Bagdá, mas é quase impossível encontrar menções a pratos famosos como o cuscuz em manuais de dietética ou livros de receitas abácidas (ROSENBERGER, 1998. p. 341-2).

Percebe-se, portanto, como alguns costumes incorporados ao cotidiano do português colonial, influenciado pela “cozinha ocidental” que teve por setecentos anos seu centro em território europeu, já ali se diferenciavam de uma outra forma de cozinha árabe, a oriental, que pouco dela absorvera. Daí que ainda hoje o cuscuz carregue o identificador

“marroquino” mesmo em restaurantes árabes, enquanto o quibe é quibe e a esfirra, esfirra: não apenas para se diferenciar da versão brasileira, mas por ser uma incorporação tardia à culinária dos restaurantes árabes do Brasil, país de forte presença libanesa. Quanto ao cuscuz, que em sua versão a base de milho se tornou prato indispensável do cotidiano nordestino, este dispõe de uma jornada que por si só renderia toda uma outra pesquisa<sup>38</sup>.

Gilberto Freyre é outro nome da sociologia que, como Cascudo, atribui importância significativa à influência árabe sobre os costumes brasileiros e portugueses no período colonial. Em Casa Grande & Senzala (2003), o autor afirma que a contribuição do árabe para a construção do Brasil é sobretudo uma contribuição técnica (FREYRE, 2003. p.288-9): não apenas a introdução do cultivo da cana de açúcar, por exemplo, mas as técnicas de plantio e colheita e as tecnologias de moagem e refino que tornaram possíveis a instituição do modelo de produção em torno dos engenhos de cana-de-açúcar nas colônias.

Os moinhos de vento que pontilham as paisagens ibéricas são para o autor uma transferência massiva de tecnologia sem a qual a colonização do Brasil – pelo menos da forma como se deu – seria impossível. O uso, cultivo e prensa do azeite, a introdução de frutas cítricas e os métodos de conserva via desidratação (FREYRE, 2003. p.315) são apenas alguns outros exemplos da presença árabe - para nos restringirmos apenas à produção alimentar - no contexto brasileiro.

### 3.2.2.2 A Via Migratória

#### O primeiro momento da via migratória (1870-1948)

O primeiro momento da “via migratória” é composto principalmente por sírios, libaneses e palestinos. Compreendendo entre a década de 1870 e meados do século XX, esse é o principal momento da história do movimento migratório árabe para o Brasil. Composta inicialmente por cristãos libaneses, sírios e palestinos ela é tratada como um movimento migratório “espontâneo” uma vez que não houve nenhuma iniciativa específica do governo

---

<sup>38</sup> Destaco o cuscuz como exemplo do porquê de ser indispensável considerar o período colonial ao falar de comida árabe no Brasil. S. N., uma das interlocutoras desta pesquisa, relata ter comido um cuscuz “meio árabe” antes da entrevista. Perguntada sobre o porquê desse “meio árabe”, a interlocutora destacou o tempero utilizado como o responsável por “arabizar” o cuscuz que, desconsiderado o tempero, seria apenas um “cuscuz normal”. Como pode uma comida que se sabe ser de origem árabe ser “arabizada” por um tempero? Isso não se explica sem considerar o passado colonial do Brasil que fez o cuscuz se tornar, com o tempo, comida típica do Brasil.

brasileiro que visasse estimular a migração dessas populações (HADJAB, 2014. p.94). No entanto, isso não implica que esses migrantes quisessem vir especificamente para o Brasil: há registros de libaneses que embarcavam pensando ir para os Estados Unidos que, enganados pelos traficantes de pessoas, acabavam no Brasil. Isso passou a ser mais comum ainda quando o governo estadunidense endureceu a sua legislação migratória (HAJJAR, 1985).

O momento que se segue à derrota do Império Otomano na Primeira Guerra Mundial traz uma nova onda de migrantes que fogem, dessa vez, das dificuldades econômicas e da instabilidade política. As províncias otomanas do Oriente Médio, de onde novamente vieram a maioria dos migrantes árabes que chegam ao Brasil, são divididas entre França e Inglaterra pelo acordo Sykes-Picot, traçando linhas imaginárias em mapas que convinham às duas potências. (HOURANI, p.423-5) Os europeus assumem as operações que envolvem recursos naturais valiosos, como o petróleo, bem como todas as principais posições e cargos na administração colonial. (ibidem.). A segregação econômica, política e espacial provoca renovado movimento migratório rumo às Américas, desta vez trazendo maior variedade de pessoas e religiões (HADJAB, 2014. p. 96).

Cruz (2016, p. 233) retrata este período como o mais desafiador para a adaptação da comunidade árabe no Brasil. Segundo o autor, havia grande resistência à integração dessas pessoas na sociedade brasileira. Cruz (2016) relata como a população local temia e desprezava os “turcos”, assim chamados por conta de seus passaportes otomanos. Sua alimentação, devido à hostilidade local, era restrita à vida privada. Corriam boatos negativos sobre o que comiam os “turcos” que envolviam inclusive a acusação de que praticavam consumiam carne humana (ibidem.).

Com a instabilidade no Oriente Médio, os planos de conduzir uma migração de retorno se tornaram mais difíceis e os migrantes árabes passam a cada vez mais preferir ficar no Brasil. Com o dinheiro acumulado pelos primeiros migrantes, foram criadas associações beneficentes voltadas ao auxílio daqueles de chegada recente. Essas associações levaram à fundação de clubes árabes por todo o Brasil, em torno das quais as comunidades migrantes puderam se articular de modo a formar e consolidar as famílias árabes no país. O espaço dos clubes permite que a prática de manifestações culturais árabes se estenda das casas para outros ambientes, onde podem ser praticadas em grupo (HADJAB, p.143). A posterior mudança da posição social dessas famílias no Brasil é importante para compreender como

sua alimentação saiu de um hábito estritamente particular e hostilizado para o fenômeno que é hoje, no país que abriga a maior rede de *fast-food* árabe do mundo. (CRUZ, 2016. p. 239).

### O momento contemporâneo

A partir dos anos 50, de acordo com Cruz (2016), as comunidades árabes locais começam a desenvolver uma vida social e cultural independente no Brasil. Fundam-se jornais e igrejas voltadas aos árabes, que desfrutavam de clubes sociais como espaços onde é possível dançar, comer e cantar como faziam nas terras de onde vieram (CRUZ, 2016. p.234-5). É na virada para o século XXI que podemos observar, como aponta Karam (apud CRUZ, 2016. p. 234) a plena “mercantilização da cultura árabe”, ocupando posição de destaque no Brasil.

Hajjar (1985), nos anos oitenta, apontava para fissuras importantes na identidade da comunidade árabe brasileira: antes contornada pelo esforço coletivo, o divisionismo tomou conta em especial da parcela libanesa, que buscava se diferenciar das outras através da afirmação de uma identidade específica (HAJJAR, 1985. p.38). No momento da publicação deste livro, em 1985, o país atravessava um momento de profunda mudança: com o fim do regime militar estabelecido em 1964, o Brasil entrava de vez num novo momento político, que tem na eleição de Fernando Collor, em 1989, seu ponto de partida. Aqui, Karam (2007) situa o ponto de virada na posição da comunidade sírio-libanesa no Brasil.

Embora permeada por divisões internas, é no contexto do florescimento de um “Brasil neoliberal” pós-ditadura que a “colônia árabe-brasileira”, protagonizada por sírios e libaneses, desenvolve uma nova arabicidade, segundo Karam. Em seu livro, o autor demonstra reconhecer como bastante significativo o sucesso da comunidade sírio-libanesa no Brasil, que em 2002 controlava 10% da Câmara federal e estava estrategicamente posicionada nos principais veículos de comunicação e órgãos representativos da indústria e comércio de São Paulo (KARAM, 2007. p.25-6). A influência da comunidade era tamanha que mesmo os ataques terroristas a Nova York, em setembro de 2001, não abalaram o sucesso d’O Clone, novela da Globo de enorme sucesso que estreou dias depois dos atentados<sup>39</sup>.

---

<sup>39</sup> Karam, novaiorquino de ascendência árabe, relata que estava em São Paulo quando ocorreram os ataques do 11 de setembro. Uma de suas interlocutoras confidenciou que mantivera os filhos fora da escola por dois dias, com medo de represálias, até que a Globo deu início à transmissão de sua novela, O Clone, que acabou sendo

Apesar de ser o símbolo maior do sucesso em estabelecer uma “nova arabicidade” que não remeta à visão preconceituosa do passado, desconfiada da índole dos mascates turcos, é aqui que podemos perceber como a mobilização dessa arabicidade foge do controle de seus patrícios e passa a ser articulada em várias novas formas. Desde a novela, que provocou grande procura por roupas, adereços e cursos de dança do ventre no Brasil, até o sucesso das redes de fast-food árabe, o poder de jogar com as coisas produzidas como árabes e a capacidade de produzir e reagregar elementos de forma a compor arabicidade não podiam se mostrar mais independentes das intenções de indivíduos ou grupos específicos.

Estabelecida pelos filhos e netos influentes dos migrantes do momento anterior, essa arabicidade se mostra pronta para um consumo que não depende da presença de uma pessoa árabe que a legitime. O Habib's, maior rede de fast-food árabe do planeta, é uma empresa fundada e administrada por brasileiros e, mesmo assim, é inquestionável o papel que essa rede teve em estabelecer o quibe e a esfirra, no contexto brasileiro, como os pratos essenciais de um lugar que venda comida árabe. O sucesso da franquia, segundo Maranhão (2009, p.31) foi “a definitiva popularização dos símbolos da cozinha libanesa, adaptados às novas tendências do mercado da alimentação.”. Motivados pelo sucesso da rede de franquias paulista, outros empresários entraram no negócio sem ter qualquer ascendência árabe, atraídos apenas pela boa aceitação da cozinha árabe/levantina/libanesa<sup>40</sup> no mercado brasileiro (idem).

A desestabilização recente dos países árabes, derivada dos eventos do início dessa década convencionalmente chamados de “primavera árabe”, alterou novamente a dinâmica regional<sup>41</sup>, provocando número significativo de mortes e motivando novamente a mobilização de grandes fluxos migratórios, dos quais o Brasil novamente é grande receptor. Apenas entre os sírios, o número de refugiados reconhecidos no Brasil saltou de 50 para 2746, entre 2012 e 2017, segundo o CONARE, Comitê Nacional para os Refugiados (SANTOS; SILVA, 2018).

Cruz (2016) observou a comida árabe passar por três momentos em Juiz de Fora, onde realizou sua pesquisa: inicialmente restrita às residências, depois comercializada entre

---

um grande sucesso. Ela disse: “Eu estava com medo, mas então a novela começou.” (KARAM, 2007). Hadjab (2014) relata, no entanto, que depois do sucesso da trama de Glória Perez, mais de dez anos se passaram até que outro árabe aparecesse nas novelas da emissora. Apenas em 2013, como terroristas, os árabes retornaram à telinha.

<sup>40</sup> Os termos que Maranhão usa, ao longo do livro, como sinônimos.

<sup>41</sup> Para os desdobramentos do assunto em detalhe, ver Sakbani (2015).

os membros da comunidade árabe local, até finalmente se tornar o carro-chefe de restaurantes abertos ao público em geral, transformando-se segundo ele num campo de disputas entre comerciantes árabes e brasileiros especializados em comida árabe. (CRUZ, 2016. p. 243-4). O autor destaca ter observado que a mobilização da comida como um diacrítico de uma identidade árabe é um fenômeno recente (CRUZ, 2016. p. 242), que associa ao argumento de John Karam (2007) sobre o surgimento de uma nova arabicidade no Brasil a partir da redemocratização do país nos anos 1980.

Cruz (2016, p. 244), discutindo como a comunidade árabe de Juiz de Fora mobiliza a comida árabe como mediador de sua etnicidade, afirma que o processo se dá em torno de três controvérsias: a oposição entre árabes e brasileiros, fidelidade e modernidade e verdadeiro e falso. Em suma, os “árabes” (migrantes e descendentes) são aqueles que se veem como produtores de comida verdadeiramente árabe, fiel às origens das receitas, enquanto os “brasileiros” seriam aqueles que produzem uma versão falsa desta, posto que adaptadas à “modernidade” do gosto local. (CRUZ, 2016. p. 248)

É possível coletar alguns exemplos da variedade de combinações daquilo que pode ser considerado “comida árabe” no Brasil contemporâneo a partir de uma consulta aos livros de receitas disponíveis em português no mercado editorial brasileiro. Para a seleção das obras, comecei me inscrevendo no curso livre de cozinha árabe, oferecido pelo Senac-PR<sup>42</sup>, adquirindo os livros referenciados na ementa do curso. Procurei títulos também nas referências das obras que aqui citadas; finalmente, adquiri todos os livros que pude encontrar nos principais portais de comércio editorial que se atinham ao critério estabelecido acima.<sup>43</sup> Todas as obras são de publicação recente; a mais antiga data de 1996.

Yazbek & Abrahão (2015) são as autoras de *Receitas árabes tradicionais (do Norte do Líbano)*, publicado pela primeira vez em 1996. Nessa obra, as receitas são precedidas de uma breve introdução à cozinha árabe que compreende das influências milenares gregas, romanas e babilônias que informam à culinária árabe até o processo migratório libanês para o Brasil no século XIX. A obra é motivada pela preocupação das autoras, que moravam na mesma região do Líbano, de preservar do esquecimento as receitas de seus ancestrais. O livro destaca, como também o faz Zaouali (2007, p. 23-24.), a diversidade de referências que antecedem o surgimento de uma culinária libanesa. O que ganha destaque nessa obra é a

---

<sup>42</sup> Disponível em: <https://www.ead.senac.br/cursos-livres/cozinha-arabe-webtv/>

<sup>43</sup> (ANDERSEN, 2005; BELLUZZO, 2018; JAMAL, 2005; MARANHÃO, 2009; RUIZ, 2019; SALEM, 2019; TRAYA, 2018; e YAZBEK & ABRAHÃO, 2015)

forma específica das receitas que as autoras aprenderam na juventude, sem reivindicar alguma centralidade destas em relação às outras. “A culinária árabe é variadíssima. Infelizmente, os países do Ocidente conhecem apenas uma pequena parcela dessa rica e complexa variedade” (YAZBEK & ABRAHÃO, 2015, p.22). Essa obra se destaca, somada ao caso especial de Belluzzo (2018) que trataremos a seguir, por negar que sua seleção de receitas seja de alguma forma representativa do conjunto das possibilidades da comida árabe, apesar de dela fazer parte, destacando abertamente sua singularidade contextual – o norte montanhoso do Líbano, à época da juventude das autoras.

Andersen (2005) e Jamal (2005) são as obras referenciadas no curso do Senac, acima mencionado. A primeira, *Cozinha Árabe*, foi escrita por uma brasileira sem ascendência árabe. Andersen nos conta, em sua entrevista ao portal Divulga Escritor (sem data), como e por que escreveu esse livro:

A Editora Melhoramentos estava lançando uma coleção que se chamava “A Volta ao Mundo em 80 receitas” e estavam procurando alguém para fazer o livro sobre Culinária Árabe. Minha mãe, autora do Culinária Americana da coleção, estava na editora e perguntaram se ela podia indicar alguém que conhecesse a culinária árabe e que soubesse escrever as receitas. **Ela disse que sua filha (eu) era casada com um descendente de árabe e que escrevia.** No dia seguinte, ela me ligou e fez a proposta. **Meu conhecimento sobre os pratos árabes era limitado,** então perguntei ao meu marido (hoje falecido), se ele me ajudaria. Sob a orientação dele, fui testando e escrevendo as receitas e assim brincando e me divertindo, publiquei meu primeiro livro, que evoluiu para o “Culinária Árabe” devido ao sucesso. **Nesse livro, eu tive a preocupação de inserir receitas que as pessoas comem em restaurantes árabes e que gostariam de fazer em casa.** Hoje são em torno de cento e poucas receitas que vão desde o kibe tradicional, passando pelo Homus, coalhada seca, até os doces como o Ataif. (ANDERSEN, s/d. Grifos meus.)

Se o critério de Andersen foi a memória de seu marido e aquilo que as pessoas comem em restaurantes árabes no Brasil e gostariam de fazer em casa, Jamal opta por consultar mulheres “palestinas, libanesas, egípcias, marroquinas, etc.”, o “autêntico arquivo da culinária árabe” (JAMAL, 2005. p. 21). O autor de *Aroma Árabe: receitas e relatos*, palestino radicado na Espanha, coletou centenas de receitas em suas viagens pelo mediterrâneo, reunindo as mais acessíveis em seu livro. O diferencial da obra está em sua variedade: dispondo de vasto material, baseado em relatos de mulheres de vários países, cada receita é descrita de forma que se pode escolher qual variante dela executar. O autor também se preocupa em contar pequenas histórias sobre cada receita, desde grandes momentos da história do Islã a memórias da própria infância.

“Com pitadas de magia e temperos das Mil e Uma Noites”, Maranhão (2009, p.36) nos apresenta a dez chefs escolhidos para compor o itinerário gastronômico de “Árabes no Brasil: história e sabor”. Apenas dois desses *chefs* não reivindicam alguma ascendência ou relacionamento com árabes; dos oito restantes, sete são de origem libanesa ou são familiares de libaneses. O livro tem início com uma breve apresentação da história da migração sírio-libanesa para São Paulo, apesar do título mais abrangente: *Árabes no Brasil: história e sabor*. A narrativa passa por todos os grandes momentos já citados – a migração no século XIX, o sucesso dos mascates, a formação dos clubes sírio-libaneses e a culminância disso nas grandes redes de fast-food árabe – culminando com uma seleção de receitas que demonstram a pertinência da cozinha árabe em todos os contextos: do fast-food à alta cozinha.

Outro livro que explora a “magia” da culinária árabe é *A magia da culinária cigana & árabe* (RUIZ, 2009). Este livro de receitas, focado na culinária cigana frente a qual o último capítulo destinado às receitas árabes mais parece um apêndice, é escrito a seis mãos. Ana Califf, responsável pela parte árabe do livro, é descendente de libaneses. Ruiz, a autora principal do livro, é responsável por um centro cultural voltado à cultura cigana, além de ser líder de uma doutrina religiosa da qual as três autoras fazem parte. Daí a magia que dá nome ao livro: a obra busca harmonizar as energias e significados dos ingredientes de forma a beneficiar quem os consome.

*Tfádalo: a arte da culinária árabe* (TRAYA, 2018) e *Cozinha Árabe vegetariana* (SALEM, 2019) são os dois livros de receitas mais recentes aqui citados. O primeiro é uma coletânea de 168 receitas, elaborada a partir de relatos de migrantes e descendentes de árabes oriundos de Síria, Líbano e Marrocos e residentes no Paraná. O livro foi editado pela Saben, Associação Árabe de Beneficência do Paraná, com todos os recursos de sua venda revertidos à caridade. Resultado de dois anos de pesquisa, a coletânea demonstra a preocupação em mostrar que a culinária árabe não se resume a quibes e esfirras, com variedade de receitas e preparações de acordo com a origem de quem a executa (TRAYA, 2018. p.7-8).

Ruthinha Salem, autora do segundo livro, é filha de um casal sírio-libanês. Com a proposta de oferecer alternativas vegetarianas à culinária árabe, a autora articula suas origens com o conhecimento que adquiriu em viagens ao Oriente Médio e Maghreb para compor sua obra. O livro traz receitas vegetarianas, veganas e/ou livres de glúten; uma tarefa difícil se tomarmos por “comida árabe” apenas aquilo que Rosenberger compilou sobre a alimentação árabe medieval, que dá centralidade aos grãos, carne e laticínios (ROSENBERGER, 1998.

p. 340). Segundo o autor, a carne “é quase sempre o ingrediente principal de um prato mais elaborado.” (ROSENBERGER, 1998. p.348). Importante ainda destacar que no contexto da cozinha árabe medieval as versões sem carne de pratos que normalmente a teriam eram chamadas *muzawwar*, que significa “falsificação” ou “imitação” (ZAOUALI, 2007. p. 43). Rejeitar o consumo daquilo que o Profeta Muhammad declarara permitido ao muçulmano podia ser interpretado como ato de heresia (Ibid., p.30). Embora tenham fontes e objetivos distintos, Salem (2019) e Traya (2018) demonstram algumas preocupações em comum: ambas se utilizam de recursos gráficos que dão destaque à presença ou não de glúten, carne, lactose e outros produtos de origem animal em cada um dos pratos, recursos que não se fazem presentes em nenhuma das publicações anteriores.

Por fim, *Mil e uma noites, mil e uma iguarias* é um livro diferente dos demais nessa lista. Os editores nos informam logo no início (BELLUZZO, 2018, p.7) que as pretensões do livro são modestas: não empreender uma exposição panorâmica da diversidade culinária árabe, mas abordar a presença da culinária na obra *As mil e uma noites*. Através de uma série de capítulos que abordam o contexto histórico e a importância cultural da obra ao longo do tempo, ilustrados com algumas receitas da época, Belluzzo nos permite observar (e replicar, se quisermos) com riqueza de detalhes como comiam os Califas. Único dos textos escrito por uma acadêmica da área da história da alimentação, não há aqui o tom laudatório das outras “introduções históricas” entre as obras analisadas.

Podemos perceber algumas semelhanças entre as obras. A maioria é escrita por ou tem como fontes primárias sírios e libaneses. Andersen (2005) se baseia naquilo que se come em restaurantes no Brasil, o que pode implicar novamente o domínio do repertório libanês na sua seleção, de modo a corresponder com o domínio sobre os restaurantes. Salem e Maranhão, os livros compostos por *chefs*, são escritos por libaneses. Mesmo as coletâneas, embora apresentem maior diversidade, contam com presença significativa dessa comunidade. O apelo do desvelar do Oriente desconhecido, da “terra de mouro”, se faz presente de alguma forma em todas as obras analisadas. Uma abordagem que recorre à representação de um exotismo místico da cultura árabe também é mobilizada, principalmente em Ruiz e Maranhão.

Outro fator significativo é o contínuo uso do qualificador “árabe” nessas obras. Contemporaneamente, já não mais se fala em cozinha árabe ou islâmica no contexto dos países árabes, segundo Zaouali. Para a autora, as “cozinhas nacionais” passam a se organizar

em torno de suas particularidades regionais em vez de buscar a afirmação de uma identidade culinária mais ampla (ZAOUALI, 2007, p. 47). Enquanto isso, no Brasil, os livros de receitas de publicação recente ainda reivindicam o mais abrangente “árabe”, independentemente da nacionalidade do autor.

### 3.2.3 Comida árabe entre palestinos

Com circunstâncias tão distintas, a integração desses palestinos não poderia ser a mesma daqueles que os antecederam em algumas décadas, apesar da nacionalidade em comum (HAMID, 2012. p.214). É perceptível em Hamid (2012), que descreve os percalços na trajetória de palestinos que chegam ao Brasil a partir de 2007, que essa nova arabicidade - pelo menos em sua versão carregada de positividade - apontada por Karam não inclui a todos. Vindos de um campo de refugiados no Iraque, os palestinos com os quais Hamid interagiu são vítimas de preconceito<sup>44</sup> e passam dificuldades para encontrar emprego em Brasília e em outras cidades do Brasil.

Se no Iraque o cartão da ração oferecida pelas Nações Unidas era por vezes o único documento de que os refugiados palestinos dispunham (HAMID, 2012. p.61), no Brasil a comida aparece em diversos momentos como a única oportunidade de emprego possível, por mais qualificados que sejam, num cenário bem diferente da comunidade árabe de migração mais antiga (Ibid., p.242). Interlocutoras de Hamid tentaram ter ou trabalhar em restaurantes árabes, mas os baixos rendimentos, as perspectivas limitadas de crescimento profissional e a instabilidade dos empregos tornaram essa uma fonte pouco confiável de renda (ibid., p.273). Uma delas deixa de ser contratada por conta da exigência de empregadores brasileiros para que ela “retirasse seu véu islâmico” (Ibid., p. 302).

Abdallah (2019) segue os percalços de mulheres palestinas no Brasil, apresentando a comida árabe como um dos poucos recursos disponíveis para o emprego destas; Teles (2017) mostra um cenário diferente ao tratar da comunidade palestina no Chile, a maior da América do Sul, apresentando uma comunidade inserida em posições de prestígio na sociedade chilena. Abde (2012), no entanto, mostra como mesmo no Chile imigrantes palestinos

---

<sup>44</sup> Parte dos palestinos refugiados fizeram um acampamento em frente à sede da ACNUR (Alto-Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados) em Brasília como forma de protesto pela falta de apoio do órgão e do governo brasileiro. Os vizinhos não gostaram: “(...) eles faziam comida, e era tudo sujo, daqui até ali você sentia o cheiro deles.” (HAMID, 2012. p.180).

recém-chegados de campos de refugiados encontram dificuldades similares às apontadas por Hamid. Como Edward Said afirma, se há milhões de árabe-palestinos espalhados pelo mundo, “qualquer um deles se julga em exílio, embora saibam perfeitamente bem que o tipo e as situações de exílio variam muito.” (SAID, 2012, p.133).

Prova dessa infinita variação é a situação descrita por Hazin (2016) em sua pesquisa sobre a comunidade palestina no nordeste brasileiro. Essa comunidade se caracteriza por ser oriunda de uma migração realizada entre os últimos anos do século XIX e o início do século XX. Hazin descreve uma comunidade de migrantes de primeira geração marcada pela vontade de esquecer o passado de sofrimento (HAZIN, 2016. p. 200). O medo do estigma (ibid., p. 201) foi motivação para que estes migrantes buscassem a assimilação à identidade brasileira o mais rapidamente possível. Estigmas e medos estes que assombram também filhos e netos, na medida em que a estes não foi ensinado o idioma árabe, o cristianismo ortodoxo ou quaisquer outros elementos das tradições que seus pais e avós trouxeram da Palestina (HAZIN, 2016. p. 178).

A única exceção é a comida árabe, “elemento cultural que ainda persiste com algum vigor e um certo grau de autenticidade”. Segundo o autor, a comida árabe se destaca por ser “um elemento ainda capaz de reunir a família em torno da mesa” (HAZIN, 2016. p.47). Ainda segundo Hazin, os entrevistados de sua pesquisa destacam que “todo o restante do acervo cultural teria se perdido durante o processo de integração dos imigrantes”, contexto no qual a comida árabe se constitui como o “último bastião da resistência, uma ‘sobrevivência do passado’” (HAZIN, 2016. p. 184).

A heterogeneidade das experiências palestinas é perceptível em obras sobre a alimentação palestina em territórios ocupados por Israel: os textos discutem a importância da comida na composição identitária de palestinos e israelenses. Para os palestinos residentes nos territórios ocupados, Gvion (2019) argumenta ser grande a importância da comida como um elemento para demarcar o grupo como minoria étnica, de forma a não ser engolido culturalmente por Israel. Outro artigo de mesma autoria levanta a discussão no terreno das masculinidades palestinas: segundo a pesquisadora, os homens são os responsáveis pela “esfera pública” da comida árabe, sendo eles os donos dos restaurantes e a face visível desses empreendimentos. As mulheres, alçadas à condição de guardiãs da mais autêntica comida árabe só podem praticá-la na esfera privada (GVION, 2011, p.423). Ao homem, portanto, cabe regular que “comida árabe” é apresentada ao público e que parte dela deve ser

preservada do público e, assim como a mulher que a faz, tratada como um patrimônio (GVION, 2011. p.424)

Também há trabalhos que abordam a disputa por algumas receitas entre palestinos e israelenses. Hirsch e Tene (2013) destacam a relação de interdependência entre a produção industrial e artesanal nessa disputa: a produção global da indústria de *hommus* israelense produz, segundo os autores, a localização do *hommus* como comida nacional de Israel. Raviv (2015) destaca a centralidade do papel da ideologia sionista na apropriação de elementos da comida árabe como mola ideológica que orienta um conjunto de estratégias para o processo de elaboração de uma identidade “nativa” israelense. Avieli (2015) trata, ainda, das “guerras do *hommus*”, relatando a disputa entre israelenses e libaneses em torno deste alimento. Restaurantes dos dois países disputam regularmente no prêmio *Guinness* o título de maior prato de *hommus* já executado. Assim, a disputa acaba se relacionando com os conflitos do belicoso passado recente que compartilham, ao mesmo tempo em que se tensiona a disputa em torno do hummus como um elemento constitutivo da “comida árabe”.

Receitas associadas à comida árabe, como o *hommus* e o *falafel*, são alguns dos indicadores que compõem uma identidade “israelense nativa”, construída em oposição tanto ao arquétipo do “árabe palestino” quanto ao do “judeu europeu da diáspora” (REICHER, 2016). Reicher associa esse processo ao argumento de Hirsch (2011) de que há, nesse processo de identificação, uma relação ambígua com aquilo que os distingue dos palestinos, ao que a autora chama de “o retorno do (árabe) reprimido”. Ranta (2015), por sua vez, revisa livros de receitas judaicas dos primeiros anos de ocupação da Palestina e constata o esforço de “des-arabização” das receitas, em contraste com um movimento recente de “re-arabização” da comida israelense, num processo paulatino de reconhecimento das relações desta com a comida árabe-palestina.

É preciso destacar ainda, fora da academia, os trabalhos do chef franco-palestino Fadi Kattan e da antropóloga palestina Vivien Sansour. Ambos produzem conteúdo audiovisual voltado para a valorização e preservação da comida palestina. Kattan é responsável pela produção da série documental *Teta's Kitchen*<sup>45</sup>, na qual o chef apresenta ao espectador a diversidade da comida palestina a partir dos conhecimentos de mulheres de toda a Palestina. Conversando e cozinhando, Kattan registra os conhecimentos das mulheres palestinas sobre

---

<sup>45</sup> “Cozinha da Vovó”, em uma tradução livre.

os ingredientes, os modos de preparo e a relação delas com a comida e o território em suas vidas cotidianas (KATTAN, 2018).

Vivien Sansour, por sua vez, atua em diversas frentes. A pesquisadora criou o *Palestine Heirloom Seed Library*<sup>46</sup>, acervo digital que reúne as principais variedades de sementes cultivadas há séculos por palestinos. Seu objetivo é trazer de volta à mesa dos palestinos variedades ameaçadas de extinção, de modo que a cultura dos palestinos seja preservada – não como uma relíquia do passado, mas como parte de uma cultura viva<sup>47</sup>. Além de produzir exposições artísticas e fotográficas por museus da Europa e Estados Unidos, Sansour também é responsável pelo projeto *Traveling Kitchen*. Este projeto artístico e educacional interativo consiste numa pequena cozinha itinerante com a qual, preparando receitas palestinas com os ingredientes tradicionais da região, a pesquisadora se dedica a engajar o público mais amplo na discussão de formas alternativas de se relacionar com a biodiversidade<sup>48</sup>.

### 3.3 UMA DEFINIÇÃO DE “COMIDA ÁRABE”

A partir do apresentado neste capítulo é possível afirmar que tanto “comida” como “árabe” são termos que, por si só, não carregam nenhum sentido fixo. O mesmo vale para o binômio “comida árabe”. Não existe uma comida árabe estática ou unívoca. Esta afirmação não se deve apenas à diversa e abrangente presença de elementos da comida árabe no Brasil, mas à inviabilidade de supor que aquilo que faz de uma comida uma “comida árabe” se encontra de maneira isolada em determinados ingredientes, receitas, técnicas específicas ou mesmo no sobrenome de quem a produz. As comidas árabes serão encaradas nesta pesquisa, portanto, de duas formas: como compilado e como actante. O que as interlocutoras descreverão, na parte dois desta pesquisa, como “comida árabe” são compilados feitos de modos específicos pelos atores que os descrevem. Esses compilados são, por sua vez, actantes porque são capazes de mediar relações e participar da recriação constante de si e de outros actantes ao longo do tempo.

---

<sup>46</sup> “Biblioteca de Sementes da Herança Palestina”. Tradução livre.

<sup>47</sup> “She is working on bringing back threatened varieties ‘back to the dinner table so we can eat our history to become part of our living culture rather than a relic of the past.’” (SANSOUR, 2021).

<sup>48</sup> “Designed as an interactive social engagement art and education project, the kitchen engages a larger audience in the conversation about bio-cultural heritage, agrobiodiversity, and the process of coevolution that takes place through human activities in the field and in the kitchen.” (SANSOUR, 2021)

O mesmo vale para “comida árabe-palestina” ou “comida palestina”. Todas as interlocutoras consideram mais apropriado o termo “árabe” em vez de uma comida, cozinha ou culinária palestina. Embora sejam capazes de discernir algumas diferenças e preferências locais palestinas, como apresento a seguir, estas não deixam de estar inseridas como uma das possibilidades contempladas pela categoria “árabe”. Não se deve cometer o erro, portanto, de considerar que por “comida árabe” nesta pesquisa me refiro a qualquer pretensão de estabelecer um modelo geral do que seja comida árabe, ou alguma coerência entre tudo o que pode caber nessa categoria. Ao contrário: além de ser o termo mais utilizado pelos entrevistados, o binômio “comida árabe” dispõe da dupla vantagem de com “comida” não implicar uma ordem prévia e com “árabe” ser necessariamente heterogêneo.

## PARTE 2: OS RELATOS

A parte 2 da dissertação está dividida em dois capítulos, que contém a apresentação das interlocutoras e os três principais blocos temáticos dos relatos. O primeiro bloco temático se refere à comida árabe: o que é e como as interlocutoras as definem. Os dois blocos temáticos seguintes são os dois principais temas aos quais as interlocutoras recorreram, em seus relatos, para descrever a comida árabe apresentada no primeiro bloco – família e suas relações familiares e Palestina.

O primeiro capítulo possui duas seções. Primeiro apresento as interlocutoras e suas trajetórias: de onde vieram, o que levou cada uma delas a participar da Sanaúd e as relações que estabelecem entre si. Na segunda seção apresento o primeiro bloco temático, que trata das controvérsias em torno da “comida árabe” relatada pelas interlocutoras nas entrevistas. Os modos de compilar comida árabe, concluo, se fazem nas situações da vida cotidiana nas quais se associam a comida árabe a outros temas além de suas características.

Nas duas seções subsequentes, apresentadas no capítulo seguinte, o foco é aquilo que está associado à comida árabe, segundo as pessoas entrevistadas, a partir das situações em que ela está presente na vida dessas pessoas. Nestas seções aponto os dois temas mais recorrentes nos relatos, que associam a comida árabe: a) ao âmbito das relações familiares, em especial às mães e demais mulheres em suas famílias; e b) à Palestina, como lugar de origem e referência, em geral apresentada em termos de maior ou menor proximidade do que se faz “lá” em comparação com o que existe “aqui”.

A partir dos relatos apresentados será possível tratar, com o auxílio do marco teórico, as mediações da comida árabe nas vidas de membros da Juventude Sanaúd na conclusão desta dissertação. É preciso, finalmente, salientar que a divisão por temas adotada para a apresentação desta parte se deu após a realização das entrevistas e que não havia, da parte do entrevistador, o objetivo prévio de tratar de comida árabe em relação a estes temas em específico. Estes derivam dos rumos que cada uma das conversas tomou, em parte pela liberdade que o modelo de entrevista semiestruturada permite, em parte pelos assuntos das conversas informais que mantive com algumas das interlocutoras e, naturalmente, das realidades específicas das trajetórias das entrevistadas.

## **4. COMIDA ÁRABE PARA AS INTERLOCUTORAS DESTA PESQUISA**

Comida árabe é um compilado de difícil delimitação; o termo pode designar composições mais ou menos distintas entre si dependendo de onde, quando e com quem se fala. O que chamo especificamente de comida árabe nos termos desta pesquisa não pode ser compreendido, portanto, fora da constatação prévia da heterogeneidade e instabilidade dessas versões ao longo do tempo, do espaço e entre si. Esta seção tem por objetivo elucidar: o que é, para cada uma das interlocutoras, comida árabe; o que faz as interlocutoras classificarem uma comida como árabe; e os critérios mobilizados para orientar essas classificações. Antes se faz necessário, no entanto, responder: quem são as interlocutoras?

### **4.1 APRESENTANDO AS INTEGRANTES DA JUVENTUDE SANAÚD**

Conduzi oito entrevistas semiestruturadas com integrantes de ascendência palestina da Juventude Sanaúd. Convidei-as, sete interlocutoras e um interlocutor, a construir um relato de suas relações com a comida árabe em suas vidas cotidianas. A partir desses relatos, apresento a seguir elementos mobilizados por elas e por ele para compor definições de comida árabe e aquilo que orienta seus critérios, possíveis disputas e atritos envolvidos nesse posicionamento. Apresento os recursos mobilizados pelas interlocutoras para organizar seu relato e aquilo que é relatado num formato coeso, além de questionar sobre em que momentos de suas vidas a comida árabe está ou não presente e em que momentos a presença ou ausência da comida árabe faz diferença nas situações relatadas.

Todas as questões levantadas nesta pesquisa remetem, de uma forma ou de outra, à vida cotidiana das pessoas entrevistadas. As circunstâncias da pandemia exigem, no entanto, que seja levantada a seguinte questão antes de qualquer coisa: que cotidiano é este a que me refiro? Naturalmente um evento de tamanha repercussão tem de algum modo que afetar quaisquer eventos que se possa descrever como "vida cotidiana".

#### 4.1.1 Sobre cotidianos pandêmicos e a participação de recursos tecnológicos

Entre as interlocutoras percebi haver o reconhecimento tácito de que, quando perguntadas sobre seus cotidianos, eu me referia a *condições normais de temperatura e pressão*, por assim dizer. Deste modo, os relatos muitas vezes vieram acompanhados de observações referentes à pandemia como um condicionante, como que para explicar que o que foi dito vale para tempos *normais*. Houve maior ou menor clareza, a partir de cada um dos relatos, sobre se a pandemia interrompeu, fortaleceu, enfraqueceu ou mesmo não influenciou em determinados eventos e suas frequências ou ainda nas preferências pessoais ou coletivas atreladas à relação da pessoa com esses actantes não-humanos, entre eles a comida árabe.

Dessa forma, é preciso levar em consideração que observar os efeitos das interações das interlocutoras entre si e com os actantes não-humanos relatados é uma proposta que está fundamentada em algo que precede a pandemia. Falo da significativa participação, antes mesmo do distanciamento social imposto por uma doença altamente contagiosa, de recursos tecnológicos nas relações descritas a seguir. O conjunto das participações de computadores, *smartphones*, redes sociais e outros aplicativos de comunicação, criação e compartilhamento de conteúdo presentes nos relatos dos e das interlocutoras precisam ser consideradas com alguma atenção antes que prossigamos.

Tal observação é pertinente à relação das interlocutoras com actantes variados: seja a comida, sejam as tecnologias de comunicação, principalmente via internet, ou as (im)possibilidades ao lidar com elas. Por isso, ao falar do que a mim foi relatado pelas interlocutoras, falo de um conjunto de relações estabelecidas com e entre coisas e pessoas que está em constante transformação e nos quais estão inclusos uma variedade de recursos tecnológicos que permitem que o relato se dê e que ao mesmo tempo participam daquilo que é relatado.

Para além de um “canal de comunicação e informação”, esses actantes se estabelecem como um importante – e talvez o principal, nesse momento – “espaço de relação” (SEGATA, 2014, p. 74) que possibilita tanto a existência do grupo “Juventude Sanaúd” (e do grupo de estudos dele derivado) em suas atividades cotidianas e na interação dos membros quanto a expressão, produção e reprodução de si como palestinos, por exemplo. Isso afirmo justamente porque os membros do grupo já estavam familiarizados com esse espaço de

relação virtual e estabeleceram estratégias e formas específicas de lidar com essas ferramentas de modo a possibilitar que o grupo Juventude Sanaúd continuasse acontecendo.

Por isso é preciso citar, antes de apresentar os dados que embasam esta pesquisa, os momentos-chave para a concatenação de esforços que fazem o grupo seguir existindo se dão sobretudo recorrendo ao uso de diversas tecnologias, tanto *softwares* quanto *hardwares*. O principal veículo de divulgação das atividades, posicionamentos e produção de conteúdo do grupo Juventude Sanaúd é uma conta no *Instagram*, administrada por membros que possuem os recursos para adquirir e utilizar computadores e aparelhos celulares capazes de acessar e produzir conteúdo para o aplicativo. As integrantes do setor de mídias do grupo se encontram, decidem pautas e produzem conteúdos, tudo virtual e remotamente, de acordo com as possibilidades trazidas pelas plataformas.

O grupo de estudos da Juventude Sanaúd se articula também via redes sociais e promove eventos que são ao mesmo tempo possibilitados e limitados por esses programas. Por exemplo, a escolha entre realizar um curso através do *Google Meet* ou de *lives* do *Youtube*. É preciso levar em conta uma série de fatores, como a quantidade de pessoas suportadas, a possibilidade de gravar o evento, a possibilidade de que os espectadores sejam ou não participantes com imagem e voz – ou se se restringirão à caixa de comentários do *chat*.

O mesmo vale para a realização das entrevistas nas quais esta pesquisa se embasa, uma vez que há poucas ferramentas que possibilitam a gravação gratuita em alta qualidade de áudio e vídeo de reuniões virtuais. A ferramenta que utilizei, o *Zoom*, apenas permitiu a utilização gratuita de suas funcionalidades justamente durante o curso da pandemia. Eu tive a sorte de contar com uma rede de internet e um computador capazes de obter, processar e apresentar os dados através da realização desses contatos, mas o mesmo não pode ser dito de algumas das interlocutoras. Uma delas, L.S., encontrou dificuldades para acessar a internet e seu celular não suportava a nova versão do *Zoom*. A entrevista se deu por telefone e as fortes chuvas que caíam na região em que ela reside no dia da entrevista fizeram a ligação cair abruptamente e a comunicação por telefonia móvel de sua cidade ficar temporariamente suspensa.

Tudo isso ocorre durante a – não necessariamente por causa da – pandemia. Por isso é difícil, ao falar do cotidiano pandêmico, por assim dizer, tomá-lo como um motor imóvel, *primum mobile* de tudo o que acontece agora. De forma similar, a definição e a relação

estabelecida com a comida árabe nos cotidianos das interlocutoras não necessariamente é ditada, limitada ou redefinida em suas práticas ou nos significados, motivos e importância delas por conta da pandemia. Posto que estão em constante produção, a pandemia não representa uma ruptura porque com ela “as coisas mudaram”; afinal, “as coisas” por assim dizer sempre estiveram em processo de mudança. A diferença está não na mudança em si, mas no como e no porquê dessas mudanças. Há um novo actante em cena: o vírus que resultou na maior catástrofe sanitária deste século.

É difícil relatar com lucidez os efeitos da pandemia ou mesmo os mensurar em relação a quaisquer coisas que se queira observar. Tudo parece ainda incerto e por definir aqui e agora, no calor do momento. Esta é uma tarefa para os sobreviventes. Por enquanto, como pesquisador atingido por estas terríveis circunstâncias justamente no momento de realização de uma pesquisa de mestrado, posso apenas falar do que efetivamente observei entre as interlocutoras e o que me foi relatado. Além, é claro, das reconfigurações pelas quais passaram esta pesquisa, seu objeto e as condições nas quais foi possível observá-lo – ao mesmo tempo em que pesquisador e interlocutoras também se adequam às circunstâncias pandêmicas.

#### 4.1.2 As condições e circunstâncias da entrada em campo

Minha aproximação à Juventude Sanaúd teve início em 24 de agosto de 2020, quando, ao demonstrar interesse acadêmico em questões relacionadas à comunidade árabe no Brasil em um grupo do *Facebook*, fui convidado por um conhecido a participar de um grupo de estudos sobre a causa da libertação da Palestina e temas correlatos que estava em vias de formação. Esse grupo de estudos é derivado de uma organização que eu logo descobriria ser a Sanaúd. Desde que ingressei, o grupo de estudos, que já era ativo, tomou iniciativas em prol de sua consolidação, organizando reuniões de formação para seus membros, além de cursos sobre a questão palestina em parceria com a FEPAL, dos quais participei.

Por meio deste contato de natureza acadêmica, estabeleci uma comunicação frequente e direta com integrantes da Sanaúd. Em uma conversa que começou no grupo de *Whatsapp* do grupo de estudos surgiu a ideia que deu os contornos atuais a esta pesquisa. Em conversas com uma das interlocutoras do grupo, apresentei meus interesses e

dificuldades na condução de minha pesquisa de mestrado. Conversamos longamente sobre o assunto e foi assim que percebi a quantidade de temas interessantes que poderiam ser discutidos a partir de conversas como aquela. Apresentei um esboço do que veio a ser o formato atual desta pesquisa à interlocutora em questão e ela me incentivou a seguir em frente.

É preciso, inicialmente, fazer uma distinção entre a Juventude Sanaúd e o grupo de estudos que leva o seu nome. A primeira é um grupo de alcance nacional, como já descrito, formado em seu momento atual majoritariamente por pessoas de origem palestina nascidas ou criadas no Brasil. A segunda é uma iniciativa de membros da primeira que tem por objetivo aprofundar os conhecimentos de seus membros acerca da causa palestina e colaborar para a difusão deste conhecimento. Por esse motivo, este grupo é mais aberto para quaisquer simpatizantes da causa que desejem participar, independente de sua ascendência. Deste modo, nem todos os membros da Juventude Sanaúd são membros do Grupo de Estudos da Juventude Sanaúd, mas todos os membros de origem palestina do grupo de estudos são também membros da Juventude Sanaúd.

No grupo de estudos, inicialmente, apenas o colega que me apresentou ao grupo não tinha origem palestina além de mim. Com o tempo, outros simpatizantes passaram a participar com maior ou menor frequência. Há outros pesquisadores além de mim que interagiram em algum momento com o grupo em busca de contatos para realizar pesquisas, com e sem ascendência palestina. Na base do “alguém conhece alguém que...”, alguns membros do grupo ajudaram esses pesquisadores a encontrar interlocutores para suas pesquisas. As reuniões do grupo são realizadas virtualmente devido às limitações impostas pela pandemia do COVID-19<sup>49</sup>. É grande o interesse dos membros do grupo de estudos em estabelecer relações com a comunidade acadêmica universitária: houve uma procura por professores universitários interessados em orientar o grupo, com o objetivo de fazer do “Grupo de Estudos da Juventude Sanaúd” algo oficialmente vinculado à academia. Dois professores, ambos de origem palestina, aceitaram o convite e estabeleceram novos rumos para o grupo em 2021.

---

<sup>49</sup> Pelo menos uma reunião presencial chegou a acontecer, segundo os membros mais antigos do grupo, ainda em 2019. A maior parte dos membros do grupo de estudos residem em Brasília, o que facilitou a reunião presencial. O número cada vez maior de participantes residentes em outros estados e países, além da crise sanitária que assola o Brasil desde 2020, no entanto, devem fazer com que as reuniões continuem virtuais.

Se em outras oportunidades encontrei dificuldades no estabelecimento dos contatos, o contato com a Sanaúd foi amistoso e cordial; se a conversa e a observação foram limitadas pelas distâncias do Distrito Federal e pela pandemia, na Sanaúd fui recebido de braços abertos, mesmo conhecido desde o começo como pesquisador. Se em outras situações foi desafiador estabelecer contato com possíveis interlocutores ou interlocutoras, os membros da Sanaúd se ofereceram repetidas vezes para participar das etapas da pesquisa que conduzo, ou ainda para me ajudar a encontrar outros interlocutores/as. Participei de dois cursos promovidos pela organização; um voltado ao público interno, outro para o externo. Reuniões quinzenais do grupo tiveram início de forma virtual ainda em 2020, nas quais foram lidos e discutidos textos pertinentes à questão palestina. A seguir, apresento essas interlocutoras: quem são, onde estão e que relações estabelecem entre si.

#### 4.1.3 Quem são e onde estão as interlocutoras?

Na imagem a seguir estão organizadas as interlocutoras pelos lugares onde residem, residiram ou aos quais fizeram referência ao longo das entrevistas. O uso das expressões “aqui”, “lá” e “quase lá” para organizar os lugares aos quais as interlocutoras se referem está baseada na tendência, nos relatos destes, a apontar as diferenças entre aquilo que é comum nos lugares onde vivem ou viveram, no Brasil, e como são as coisas “lá”, um lá que nem sempre é a Palestina, mas uma referência à região em geral ou a países próximos, dependendo do contexto. Às duas categorias das interlocutoras acrescentei uma terceira: a “quase lá”, sob a qual organizei os lugares nos quais eles e elas disseram se sentir “como se estivessem lá”, embora claramente não se enquadrem nesse “lá”, ou através dos quais se está mais próximo de lá - seja por maior disponibilidade de determinados produtos, pela maior quantidade de pessoas de origens similares ou mesmo por ser um lugar onde a pessoa entrevistada se sentiu menos diferente dos outros.

## Sanaúd: os caminhos para a Palestina

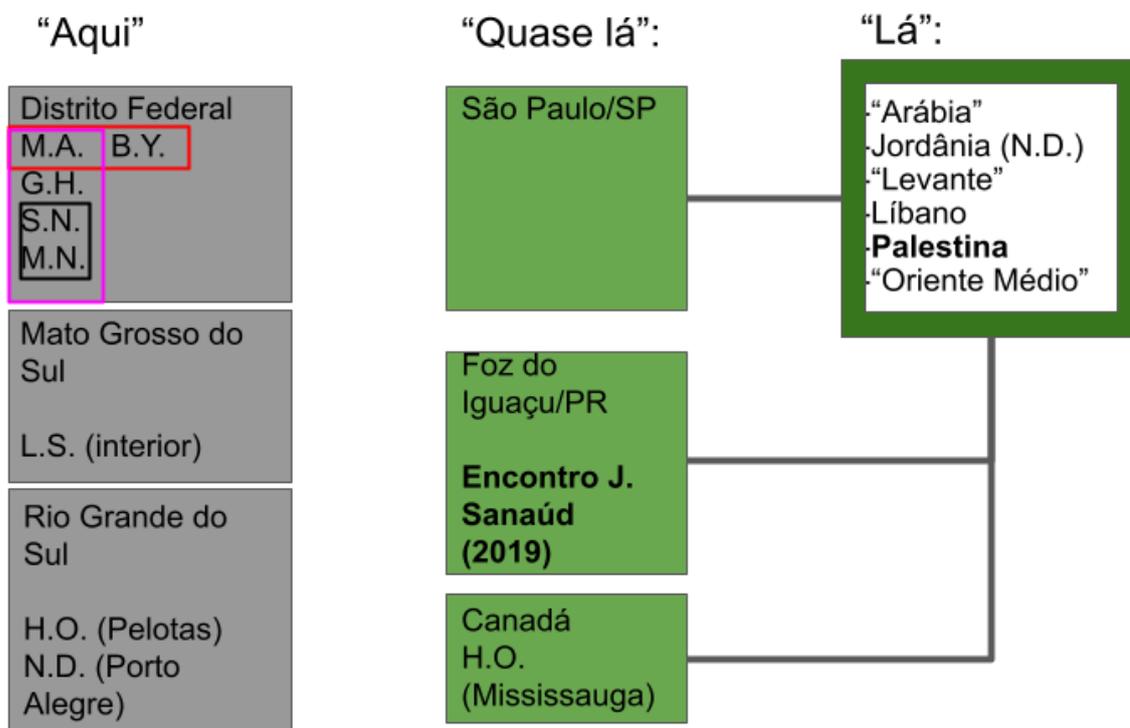


Figura 3: As interlocutoras: quem são, onde vivem ou viveram.

Entrevistei oito pessoas. Destas, cinco vivem no Distrito Federal. São elas B.Y., M.A., G.H., S.N. e M.N. Com a exceção de B., todas foram criadas juntas, uma vez que são netas e neto de um grupo de amigos que migraram da Palestina para o Brasil juntos e se mudaram para Brasília nos primeiros anos de existência da cidade. Instalados na nova capital, os avós das interlocutoras abriram seus comércios e continuaram a se encontrar nas datas festivas e finais de semana. Os quatro se referem uns aos outros como “primos”, como uma família de consideração. Este grupo está assinalado por um retângulo lilás no quadro acima. Destes, apenas S.N e M.N. são primas “de sangue”, por assim dizer, assinaladas num retângulo preto. Não foi imediatamente que entendi essa diferenciação, uma vez que eles se referiram, nas entrevistas, a eventos “de família” incluindo a presença umas das outras nesses eventos.

B.Y. também é neta de migrante palestino: seu avô se mudou para a capital do país na mesma época que os dos outros quatro interlocutores, mas não os conhecia. Foi através da divulgação da Juventude Sanaúd nas redes sociais que B.Y. conheceu os e as colegas do

grupo, após décadas das famílias morando num mesmo estado. Sua relação mais próxima é com M.A., uma vez que ambos pertencem à mesma organização política, representada pelo retângulo vermelho no quadro acima.

H.O. e N.D. também viveram no mesmo estado, mas em cidades distintas e não se conheciam. Elas são, somadas a L. S., as interlocutoras desta pesquisa que não residem no Distrito Federal. H.O. viveu em Pelotas e se mudou com a família para o Canadá, onde faz faculdade. Já N.D., natural de Porto Alegre, é a única das pessoas entrevistadas que efetivamente morou “lá”, residindo na Jordânia durante a sua infância e retornando posteriormente ao Brasil, onde hoje mora. H.O. esteve presente nos principais momentos da refundação da Sanaúd, desde a reunião de onde saiu a ideia, num intervalo de um evento da FEPAL, até o encontro nacional em Foz do Iguaçu. L.S., por sua vez, teve seu primeiro e único contato ao vivo com os outros nesse encontro, em 2019. Ela vive numa pequena cidade do interior do Mato Grosso do Sul, na qual a sua família é a única de ascendência árabe<sup>50</sup>. As trajetórias de cada um são tratadas em detalhe a seguir.

#### *4.1.3.1 Integrantes da Juventude Sanaúd residentes no Distrito Federal*

As cinco interlocutoras residentes em Brasília são aquelas com os quais meu contato foi mais constante ao longo da pesquisa. Apesar de jamais os haver encontrado pessoalmente, estas coincidiram de ser algumas das pessoas mais ativas do Grupo de Estudos da Juventude Sanaúd no período de realização desta pesquisa. Como elas e ele também são próximos entre si, os apresentarei em conjunto.

Os avós das cinco pessoas residentes em Brasília entrevistadas vieram ao Brasil em busca de uma vida melhor e, como é comum entre os migrantes de origem árabe, buscaram essa melhora de vida no comércio. Foi “mascateando”, segundo S. N., que eles se estabeleceram no Distrito Federal, adquiriram suas casas e criaram seus filhos e netos. Com a exceção de B. Y. e família, as famílias das outras quatro interlocutoras sempre foram muito próximas umas das outras. Os avós destes vieram ao Brasil como um grupo de cinco amigos e cinco amigos continuaram sendo, segundo as interlocutoras, ao longo dos anos. Muito próximos, tanto no endereço escolhido como na convivência continuada de suas famílias ao

---

<sup>50</sup> Levando isso em consideração, o nome da cidade foi ocultado para preservar a identidade da interlocutora.

longo do tempo residindo na cidade, essa amizade entre cinco pessoas se transformou numa amizade entre cinco famílias.

S. N. faz parte da terceira geração de uma família de migrantes palestinos e da segunda geração nascida no Brasil. Filha e neta de palestinos, S. N. cresceu inserida no que descreve como um “clube da Luluzinha” composto pelas famílias de seu avô e dos quatro amigos dele que com ele vieram ao Brasil no final dos anos 1950. Ela foi criada dentro dessa comunidade palestina em Brasília, que define como “relativamente fechada”, “bem cultural” e que é em grande medida restrita às cinco famílias que, com o tempo, passaram a se considerar como familiares entre si, mesmo quando da ausência de laços “de sangue”. Tal convívio é tão constante que, segundo S., eventos como aniversários às vezes precisam ser comemorados duas vezes: uma com os amigos “brasileiros”, outra com a família e a comunidade palestina local. Esta, “mais ambiente família”, em casa – crianças brincando, rodas de chá e carteados para os adultos, os pais da aniversariante preparando almoço para todos. S. N. explica:

Acho que a maior diferença é porque como a gente não tem família grande aqui, meio que a-[gente] se junta pra todo mundo virar uma família grande, entendeu? Porque minha família por exemplo aqui em Brasília tem só onze pessoas. Não dá pra fazer um aniversário com onze pessoas [risos] ... A gente... se agrega assim.

S. N. sempre foi figura constante nos eventos da FEPAL, uma vez que seu pai, politicamente engajado na causa palestina, a levava aos eventos da Federação desde criança. Ela estava presente na reunião da organização em Pelotas, 2019, ocasião na qual os cerca de vinte jovens presentes decidiram refundar a Juventude Sanaúd. Das pessoas entrevistadas, apenas ela e H.O. estavam presentes nesse dia. Ainda em 2019, ocorreu o primeiro encontro nacional da recém-(re)fundada organização, em Foz do Iguaçu, evento que causou em S. N. forte impressão.

E eu acho que foi um marco muito grande na vida de quem foi porque... Nunca- nunca imaginou que cê pudesse juntar tipo setenta pessoas que não se conheciam previamente e que todo mundo tem a mesma história de vida, foi criada tipo da mesma forma. Então, é... Teve uma conexão muito grande com todo mundo. (S.N.).

A partir desse encontro nacional da Juventude Sanaúd, realizado em 2019, S. N. estabeleceu relações e trocou contatos com pessoas de ascendência palestina de todo o Brasil. Foi neste evento que o grupo se reestabeleceu formalmente e S. N. estabeleceu contato com pessoas que vinham de todo o Brasil. Entre essas pessoas estavam L. S. e H. O., pessoas com

quem S. N. sugeriu que eu conversasse. Duas jovens mulheres de famílias muçulmanas e origem palestina, assim como ela, que passaram a fazer parte deste novo grupo. Mas nem todos os presentes eram desconhecidos de S. N.: uma das pessoas para quem tudo aquilo ainda era muito novo era M. N.

M. N. é prima de S. N. Como ela, M. faz parte da terceira geração de sua família a viver no Brasil e a segunda entre os nascidos na diáspora. Não há pessoas melhores para discutir o peso das obrigações que recaem sobre os ombros destes jovens membros de grupos da diáspora palestina que as duas. De volta a Brasília depois de Foz do Iguaçu, S. N. e M. N. se tornaram figuras centrais para a organização de um grupo local da Sanaúd. Com o auxílio das pessoas de sua convivência prévia, a partir das quais as interlocutoras iniciaram os esforços de transformar o grupo fundado em Foz do Iguaçu em algo existente na prática, surgiu o grupo da Sanaúd de Brasília, com reuniões, tarefas e objetivos locais próprios. Foi por iniciativa delas e do assim formado grupo da Sanaúd de Brasília que surgiram iniciativas que resultaram na formação do Grupo de Estudos da Juventude Sanaúd, através do qual iniciei meus contatos com os e as interlocutoras.

M. N. é, aos dezoito anos, caloura do curso de direito e divide as obrigações universitárias com as sempre crescentes demandas da Juventude Sanaúd. S. N., por sua vez, possui duas graduações e está cursando um mestrado, além de trabalhar na loja da família. Elas são responsáveis por uma série de atividades da organização e exercem, em conjunto, funções que derivam de e ao mesmo tempo reforçam certa posição de liderança de ambas no contexto do grupo. M. N., diferente da prima, não estava presente na reunião da FEPAL que definiu a refundação da Sanaúd. Ela nem mesmo se entendia exatamente como palestina, mas como uma “brasileira descendente de palestinos” até recentemente.

O ponto de virada na sua relação com as origens dela e dos seus familiares se deu quando a interlocutora viajou para “lá” pela primeira vez. No momento em que retornou, mesmo que de maneira passageira, à Palestina, ela relatou ter se sentido como “a M. N.”, e não “M. N., a mulher bomba”, um dentre vários outros insultos xenofóbicos e islamofóbicos que fizeram e fazem parte em algum grau da trajetória de todas as pessoas entrevistadas. Essa viagem se deu no final de 2018, seguida da ida no ano seguinte a Foz do Iguaçu, no Paraná, por ocasião do encontro nacional da Juventude Sanaúd. Esta última viagem, associada à anterior, fortaleceu na interlocutora um sentimento de “palestinação”, nas suas palavras. Como ela me havia dito, o encontro da Sanaúd em Foz do Iguaçu teve como

principal objetivo fortalecer esses laços: seja através do estabelecimento de contatos com pessoas de origem palestina de todo o Brasil, seja através do fortalecimento do que ela chamou de “sentimento de palestinidade” que a impactou.

“Cada vez mais que as pessoas, que eu vou me afirmando como palestina, o outro vai também entendendo essa questão da palestinidade dentro de si, e isso vai pra outro, pra outro, pra outro e pra outro, e cria uma escadinha”, descreve M. N. em referência ao processo que, para ela, se iniciou no final de 2018 e do qual já começa a ver os resultados. No âmbito da organização, a Sanaúd registrou um crescimento vertiginoso após o encontro, realizado em 2019. Em casa, sua irmã já começa a também se aproximar desse sentimento de palestinidade. A maior preocupação da interlocutora, por isso mesmo, está voltada à questão da diáspora.

A cada dia que passa, segundo M. N., mais palestinos nascem longe da Palestina e, se nada for feito para evitar que esses laços se rompam e que eles sejam afastados de suas origens, em breve não haverá mais Palestina pela qual lutar. Ter descendência palestina é diferente, para a interlocutora, de ser palestina. Em suas palavras, “Se afirmar como palestina é se sentir como”. Esse sentimento, no caso da interlocutora, começou a ganhar força quando ela começou a viajar para a Palestina e se sentiu, apesar da situação caótica da terra roubada de seus avós, em paz. Uma das coisas que compõem esse sentimento de palestinidade para a interlocutora é a comida árabe, como veremos ao longo deste capítulo.

Fora da família N., mas ainda no seu círculo de convívio como filhos dos amigos palestinos da família, estão G. H. e M. A. É preciso que se tenha em mente que as quatro interlocutoras se conhecem desde sempre devido à amizade de suas famílias. G. H. é uma estudante universitária do curso de geografia. Ela é de outra das cinco famílias de palestinos que migraram em conjunto para o Brasil e hoje residem no DF. Ela ingressou na Sanaúd logo após o evento de refundação da instituição, a convite de suas “primas” (no sentido de amigas) S. N. e M. N. quando de seu retorno de viagem. As relações mais próximas de G. H. são, mais recentemente, com B. Y. e M. A. por conta das atividades de militância estudantil universitária nas quais os três são ativos. Embora ela não pertença à mesma organização política partidária, elas sempre se cruzam nesses eventos.

M. A. também faz parte de uma das cinco famílias de palestinos em Brasília já apresentadas aqui. Ele é um estudante do curso de Letras e trabalha como professor numa conceituada escola particular da cidade. Quando conversamos, ele estava visivelmente

cansado. Perguntado, disse ter sido por conta de horas de aulas em sequência ministradas à distância, no contexto da pandemia do Covid. Mas o trabalho e o estudo não são as únicas atividades que demandam a atenção e esforço de M. A atuação política no movimento estudantil universitário também exigiu e continua a exigir muito de seu tempo e energia.

Não é possível entender a relação de M. A. com suas origens sem considerar o papel da atuação militante de M. A., para quem uma coisa tem tudo a ver com a outra. M. A. é filiado a um partido político de esquerda que tem em sua história o apoio à causa palestina. Ele encara a questão como uma causa antiimperialista que tem como principal ponto a libertação de um povo – o seu – das relações de dominação impostas pelo governo de Israel. Ele destaca enfaticamente a sua forma de ver a questão palestina e de atuar para a sua superação no momento em que se diferencia de uma abordagem de “corte identitário”: sua preocupação não é ser reconhecido como pertencente a uma identidade étnica ou nacional específica, mas combater a exploração do povo palestino da forma que lhe for possível. Sua pauta não é ser racializado como “povo marrom” ou algo do tipo, em suas palavras, mas a mudança radical da realidade.

Isso não significa que M. A. não se incomode com a sensação de estar constantemente sendo “inviabilizado como palestino” tanto por adversários sionistas como por pessoas de seu convívio. Essa inviabilização está, segundo o interlocutor, baseada na sua não conformidade com algumas práticas derivadas da moralidade religiosa do Islã, majoritário entre sua família. Ele bebe álcool, possui tatuagens e não é religioso, o que gera a acusação de que ele é (ou se tornou), por isso, “barazilyi”, brasileiro em árabe. M. A. demonstra incômodo com essas acusações, dizendo que, por mais que não siga determinadas normas religiosas, conhece muito mais sobre a religião do que algumas pessoas que estão mais preocupadas em manter as aparências para agradar. Também os sionistas que o atacam nas redes sociais afirmam que ele não tem o direito de se reivindicar palestino por viver no Brasil e supostamente não estar disposto a abandonar sua vida aqui para ir residir nos territórios ocupados, acusação que ele rechaça.

Embora parte da família de M. A. venha do Líbano, seu avô é palestino e seu pai visita com frequência o país sob ocupação de Israel. Eles buscam garantir o direito de retornar, um dia, ao país natal, o que M. A. diz desejar não apenas como uma possibilidade para todos os palestinos em diáspora que assim o desejarem, mas também para si próprio. M. A., de maneira similar ao que disse sobre saber muito sobre a religião mesmo sem ser

um praticante, também demonstrou conhecer muito sobre comida árabe - mesmo não sendo um grande fã da comida árabe que sua mãe normalmente faz e sem jamais ter comido num restaurante árabe.

M. A. é muito engajado politicamente. Por isso me causou estranheza que ele não tivesse comparecido ao evento da Sanaúd em Foz do Iguaçu, 2019. Isso se deu por um motivo curioso. Na ocasião, ele acabara de voltar de um congresso nacional de estudantes, promovido pela União Nacional dos Estudantes. Assim que chegou, soube da viagem para Foz, mas não foi porque pensava se tratar de um evento exclusivo de mulheres. Só quando M. N., S. N. e G. H. voltaram, ele soube do que se tratava. Um equívoco compreensível quando se considera que, dos participantes ativos da Sanaúd residentes no Distrito Federal, ele é o único homem de origem palestina.

B.Y. é de certa forma o contraponto entre os entrevistados da Sanaúd Brasília, sendo a única que não nasceu nem foi criada entre palestinos. B. Y. é nascida e criada no Brasil e tem pouco contato com sua família na Palestina, à qual está ligada pela presença do pai e pela memória do falecido avô. Ocorre que seu avô se mudou sozinho para o Brasil e aqui casou com a avó da interlocutora, brasileira, em fins da década de 1950, depois do que nunca mais estabeleceu um contato constante com seus familiares que permaneceram na Palestina. Até mesmo o pai de B. apenas conheceu sua família “de lá” já adulto, quando viajou para a Palestina. Segundo a entrevistada, seu avô pertencia a uma família muito grande na Cisjordânia, tanto em quantidade de membros quanto em importância local. O contato com a Palestina se tornou rarefeito, no entanto, devido à distância do destino da viagem, ao fim do primeiro casamento que seu avô contrairá na Palestina e ao pouco contato com outras famílias de origem palestina no Brasil.

A trajetória dela e de sua família no Distrito Federal guarda semelhanças, portanto, com as das outras interlocutoras de Brasília, exceto pelo fato de que ela não conhecia nem as outras interlocutoras nem suas famílias até encontrar publicações com conteúdo da Sanaúd nas redes sociais. Além disso, B. Y. é militante da mesma organização de M. A., o que os aproximou quando finalmente se conheceram. A relação de B. Y. com sua ascendência palestina é descrita pela própria como de “constante aprendizado”, devido ao pouco contato que ela teve ao longo da infância e adolescência com essa parte de sua família. Excetuando o pai e avô, B.Y. não conhece sua família de “lá”.

Com o contato com a Sanaúd, seu sentimento de “palestinação”, nos termos de M.N., se fortalece à medida em que ela participa dos eventos da organização e produz seu próprio conteúdo sobre a questão palestina. B. Y., como forma tanto de se reaproximar com as origens de sua família e como tarefa militante - de esquerda e pela causa palestina - criou um canal no Youtube, onde produz vídeos ao vivo com entrevistas e discussões de temas relativos à causa da Palestina e outros temas relacionados ao Oriente Médio.

#### *4.1.3.2 As integrantes da Juventude Sanaúd que não residem no Distrito Federal*

Estabeleci contato com três integrantes do grupo Juventude Sanaúd que não residem no Distrito Federal, das quais apenas N. D. é ativa no Grupo de Estudos. Foi através dos contatos que S. N. estabeleceu previamente, ao longo dos eventos de que participara, que consegui falar com as outras duas interlocutoras, L. S. e H. O. O contato com N. D. foi mais simples, uma vez que ela é ativa no grupo de estudos e havia conduzido recentemente uma pesquisa de mestrado. A dificuldade dela em encontrar interlocutores para a própria pesquisa a estimulou a participar da que eu estava realizando.

L. S. tem 24 anos e é funcionária pública num posto de saúde da cidade em que reside, no interior do Mato Grosso do Sul. Seus pais são nascidos na Palestina e vivem no Brasil há cerca de trinta anos. Além do serviço público, L.S. ajuda seus pais na divulgação do restaurante de comida árabe da família, o único da cidade, administrando o perfil do restaurante no *Instagram*. Já H.O., 23, é natural de Pelotas, Rio Grande do Sul, e filha de pais nascidos na Palestina. Desde os 18 anos H. O. reside no Canadá, onde cursa psicologia. H. O. também é bastante ativa em seu perfil pessoal no *Instagram*, no qual trata quase que exclusivamente de assuntos relacionados à questão palestina e à desconstrução de preconceitos relacionados a árabes, palestinos e muçulmanos através da publicação de fotografias, vídeos e outras formas de conteúdo audiovisual disponíveis na plataforma. Seu perfil possui mais seguidores que a página da Sanaúd na mesma rede social; às vezes os seus vídeos, que muitas vezes tratam do preparo e consumo de comida árabe, viralizam e são compartilhados por pessoas (palestinas ou não) espalhadas por todo o mundo.

A família de L. S. é a única de origem árabe em sua cidade, enquanto S. N. e os outros interlocutores de seu convívio pré-Sanaúd sempre estiveram inseridos no grupo de amigos de seus pais, por exemplo. H. O. reside numa cidade na região metropolitana de

Toronto que, segundo ela, consiste “em pelo menos 60%” de pessoas de origem asiática, muitas delas da Palestina ou de outros países da região. Mesmo quando morava em Pelotas, H. O. ainda tinha contato com uma pequena comunidade árabe, o que não é o caso de L. S.:

C: Como é a comunidade árabe aí na sua cidade?

L. S.: Aqui não tem. Somos só nós. Só minha família. Então a gente não tem muito contato assim com a cultura árabe. Inclusive quando eu fui pra Foz do Iguaçu nesse encontro eu me senti muito desencaixada. Tinha até me arrependido de ter ido porque foi a primeira vez que eu tive contato assim direto com árabes jovens além de mim que provavelmente passam pelo mesmo que eu passo e tem pais árabes também que vieram de longe... Foi a primeira vez aí foi um choque pra mim e eu não soube me encaixar direito porque nunca tinha passado por isso antes. De tá com gente que nem eu, entendeu? [risos] Tô sempre acostumada a me adaptar com gente que não é que nem eu que quando eu achei que é igual a mim eu não consegui me adaptar, me encaixar (L.S.).

A entrada de H. O. na Sanaúd foi algo quase que imediato, uma vez que ela estava presente nas reuniões e eventos que decidiram e ratificaram a refundação da organização. Seus pais, como os de S. N., são politicamente engajados na causa palestina e a levavam para os eventos relativos ao tema. L. S., por sua vez, tem uma relação mais distante com a organização. Ela entrou por sugestão de seu pai, também politicamente engajado, que a incentivou a ir para o evento da Sanaúd em Foz do Iguaçu, 2019.

N. D. é uma mestra em direito recém-formada. Ela entrou na Juventude Sanaúd pensando em ajudar da forma que pudesse na parte mais acadêmica da organização, o grupo de estudos. Ela não conhecia pessoalmente nenhum dos seus colegas de grupo, uma vez que, além de residir no Rio Grande do Sul, sua entrada no grupo se deu já num contexto de pandemia, o que impossibilitou quaisquer tipos de encontros presenciais. Mesmo assim, N. D. diz que logo passou a se sentir mais próxima dos membros e membras do grupo do que das pessoas da comunidade árabe-palestina de sua cidade.

Isso tem a ver com o período que a interlocutora passou morando em outro país, a Jordânia, quando seus pais se separaram e a mãe a levou para morar lá com a avó e tias. Na Jordânia, N. D. passou tempo o suficiente para aprender a ler e escrever em árabe e, em consequência do afastamento, seus laços com a comunidade local são, hoje em dia, quase inexistentes.

Ela e a mãe retornaram ao Brasil apenas por força de determinação judicial, uma vez que seu pai precisava renovar anualmente a autorização para que ela permanecesse com a mãe em outro país, o que em certa altura ele parou de fazer. Mesmo assim, o recurso das redes sociais permite que ambas mantenham contato estreito e diário com a família, dividida

entre palestinos que buscaram refúgio no reino da Jordânia e outros, como uma de suas tias, que ainda residem nos territórios ocupados por Israel.

Uma consequência dessa comunicação proporcionada pela internet e redes sociais é tornar as distâncias coisas relativas. Proximidade e distância são ressignificados, de forma que N. D. se sente mais próxima de sua família palestino-jordaniana do que da comunidade árabe e palestina de sua cidade. Isso vale para os membros do Grupo de Estudos da Juventude Sanaúd, de quem ela também diz que se sente mais próxima do que da comunidade local. Este sentimento inclui, segundo a interlocutora, até para pessoas como eu, sem ascendência árabe, que compõem o grupo.

Da mesma forma, H. O. é amplamente reconhecida por outros membros da Juventude Sanaúd devido ao seu perfil no Instagram, embora ela não seja tão presente nos cursos, reuniões e eventos do grupo e resida no Canadá. Mesmo com as demandas da faculdade e a dificuldade do fuso horário, H. O. colabora nas atividades voltadas à comunicação da organização. L. S. também não é tão frequente nos eventos, embora estabeleça contato com algumas das interlocutoras desta pesquisa através das redes sociais.

## 4.2 SOBRE O QUE É COMIDA ÁRABE

A culinária é, sem dúvidas, o reflexo de um povo. É também através dela que compreendemos mais sobre determinada civilização, suas influências e, sobretudo, sua cultura. A culinária do Levante (região que compreende Palestina, Líbano, Síria e parte da Jordânia) é em si bastante abrangente em termos gastronômicos, e conta com uma enorme variedade de temperos, sabores, aromas e receitas. A diversidade está presente até nos cantos mais recônditos do globo. Assim também funciona o mundo árabe. Ao contrário do que retratam a maior parte dos estereótipos rasos sobre a região, o Oriente Médio dispõe de uma diversidade de hábitos e costumes que varia de acordo com países e regiões específicas; não há uma regra, um consenso geral, ou uma "unificação" cultural ante ao modo que os afazeres cotidianos são executados. Cada povo se manifesta a sua maneira. (JUVENTUDE SANAÚD, 2021).

Assim o perfil do *Instagram* da Juventude Sanaúd apresenta a “culinária do Levante”, fazendo de sua diversidade um índice da diversidade de “hábitos e costumes” da região. Rejeitando os estereótipos identificados com o Oriente Médio, a publicação do grupo aponta para a ausência de regras gerais ou de uma unificação cultural no “modo que os afazeres cotidianos são executados”. A crítica aqui se refere a algo que Albert Memmi chama de “a marca do plural” (MEMMI, 2007, p.123), a expressão de um movimento de negação, por

parte do colonizador, da existência individual de membros de povos colonizados. Nas palavras de Memmi, “O colonizado jamais é caracterizado de uma maneira diferencial; só tem direito ao afogamento no coletivo anônimo.” (ibidem.).

*Eles comem assim, eles vestem assim, eles são assim.* Segundo o autor, os povos colonizados são geralmente descritos negativamente, a partir do que eles não são em comparação com o colonizador (ibid., p. 121). Said faz afirmação similar: segundo o autor, “os palestinos ainda são percebidos – às vezes por eles próprios – a partir de um conjunto de atributos basicamente negativos” (2012, p. 137). O problema, portanto, está na dificuldade de lutar por autodeterminação quando não há um “*self*” claramente discernível a ser determinado. Contra uma descrição negativa e sem recorrer a certa marca do plural homogeneizante, as interlocutoras procuraram apontar de maneira *positiva* para possibilidades de existência como pessoas de origem palestina no Brasil, que mobilizam, entre outras coisas, a “comida árabe”.

Nesta seção apresento as comidas – sejam receitas, ingredientes, o que for – descritas pelas interlocutoras como parte do que cada um deles descreve como “comida árabe”. Apresento aqui o que é citado e como cada uma das interlocutoras organiza o que chama de comida árabe a partir de critérios variados. Primeiramente, apresento a comida árabe presente no cotidiano de cada uma das interlocutoras e as situações nas quais elas aparecem. Depois, trato dos critérios a partir dos quais cada uma delas organiza a comida árabe.

Mesmo em se tratando de uma categoria muito diversa, optei por seguir me referindo a “comida árabe” e não “comida palestina” ou quaisquer outras formulações. Além de ser a categoria mais mencionada nos relatos, as interlocutoras desta pesquisa responderam sem hesitação quando eu lhes perguntei sobre “a comida árabe na sua vida cotidiana”. O reconhecimento tácito do que estava sendo discutido, que Garfinkel (2018) chama de saber *ad hoc*, se baseia na expectativa do entrevistado de que, em alguma medida, *eu sei do que ele/ela está falando*. Minha posição de pesquisador-interessado-em-comida-árabe na conversa fez com que, em vários momentos, as interlocutoras fizessem referências a receitas específicas, acompanhados de um “comida x, *é claro*”, ou “prato y você conhece, *com certeza*”. Essa suposição tácita de que estávamos falando da mesma coisa permitiu, na

maioria das vezes<sup>51</sup>, que as pessoas entrevistadas ficassem imediatamente à vontade para mobilizar seus modos de compilar comida árabe.

#### 4.2.1 A comida árabe do/no cotidiano das integrantes da Juventude Sanaúd

Descrevo, a seguir, o que e em que circunstâncias as pessoas entrevistadas me disseram que comiam de comida árabe, seja no dia a dia, em festas, cerimônias religiosas, etc. A frequência com que se dá esse consumo, as coisas que mais se come, o que não pode faltar, as situações e as comidas citadas como exemplos do que é “comida árabe” estão apresentadas aqui.

A última vez que L. S. havia comido comida árabe foi logo antes da entrevista: pão sírio com *babaganoush*. Os ingredientes que ela e sua família usam na cozinha são trazidos de São Paulo, uma vez que é difícil encontrá-los no Mato Grosso do Sul. Estes, quando disponíveis, são caros demais para viabilizar o consumo doméstico e, principalmente, o comércio de comida árabe. Por isso, a mãe de L. S., que também possui o único restaurante de comida árabe da cidade em que residem, os adquire anualmente em viagens à capital paulista. Daquilo que se come em casa, o pão árabe é o único alimento que é comprado já pronto. É difícil fazer pão em casa. É preciso praticidade para o consumo de uma comida árabe que se faz presente todos os dias, em todas as refeições. L. S. come comida árabe em todas as refeições do seu dia a dia: pão, *hommus*, *babaganoush* e coalhada, principalmente. No entanto, ela mesma sabe fazer apenas algumas poucas comidas. São justamente *babaganoush* e coalhada as citadas, mas a entrevistada destaca não gostar muito de preparar receitas de comidas árabes em específico. Ao contrário, L. S. gosta de “inventar na cozinha”.

A comida árabe está muito presente no cotidiano de H. O. Ela havia comido uma esfirra que sua mãe fizera na noite anterior à entrevista. “Está nos meus *stories*”, disse, entre risos, a entrevistada. H. O. é muito ativa em suas redes sociais, especificamente no

---

<sup>51</sup> B. Y., no começo de seu relato, pediu desculpas repetidamente por não saber ou lembrar dos nomes de algumas comidas em árabe. Nessas circunstâncias, percebi que a posição de pesquisador pode ser intimidadora justamente por conta da suposição tácita de que, por estudá-lo, eu dominaria o tema. Era como se uma resposta que pudesse ser vista como errada por mim fizesse a interlocutora se sentir avaliada, com sua identidade palestina sujeita a alguma forma de questionamento. Outra interlocutora citou uma série de exemplos de comidas árabes, no começo da entrevista, que em sua maioria não foram mencionadas quando perguntei sobre aquilo que ela efetivamente comia em diferentes situações do cotidiano. As que se repetiram apresentaram um detalhe interessante: pronunciadas no início da entrevista com uma entonação mais rebuscada do idioma árabe, reapareceram mencionadas no cotidiano da interlocutora em uma pronúncia aportuguesada. O que era *kibbah*, por exemplo, chegou ao fim da entrevista como quibe.

*Instagram*, aplicativo ao qual se referia. Parte significativa do conteúdo que ela publica em seu perfil na referida rede está relacionada à comida árabe, seu consumo ou preparo. H. brinca, inclusive, com as respostas que recebe. Segundo ela, seus seguidores às vezes perguntam se ela come tudo aquilo o que posta, o que, aos risos, nega. “Como só uma parte!”.

H. O. vive com sua mãe e irmãos numa cidade da região metropolitana de Toronto desde os dezoito anos. Vivendo numa casa cheia, com a exceção de seu pai que trabalha no Brasil, H. O. e sua mãe, principalmente esta, frequentemente preparam comida árabe para toda a família, o que além de ser uma excelente fonte de conteúdo para o perfil da entrevistada, também é algo que ela gosta bastante de fazer. Uma situação em que não pode faltar comida árabe, por exemplo, é quando há visitas em casa, independente de ascendência árabe, pelo simples gosto – tanto das anfitriãs em fazer quanto dos convidados em comer.

Elas não gostam apenas de fazer a comida: estão também motivadas pelo gosto pessoal e de seus familiares. Há comidas próprias para situações especiais, como por exemplo o *attayaf*, doce comum no Ramadã. A mãe de H. O. prepara o doce tanto quando do mês sagrado do calendário muçulmano quanto quando H. O. ou um de seus irmãos pede, independente do momento.

S. N. não lembrava do que havia jantado logo antes de nossa conversa, mas tinha certeza de que se tratava de comida árabe, que ela come diariamente. Enquanto tentava lembrar, conversamos longamente sobre o assunto. Ela disse ser o pão aquilo que não pode faltar numa refeição árabe. Destacado por ela e por todas as interlocutoras à exceção de B. Y., o pão sírio, substituível por pão francês na casa de S., é acompanhamento indispensável. O pão substitui o talher no consumo de pastas e ensopados, por exemplo, além de ser parte de comidas como a *shawarma*.

O pão sírio, o *hommus* e o *zaatar* são os ingredientes mais fortemente presentes na comida árabe de seu cotidiano, sendo o último destes o único que “nunca falta” em sua casa. Em um restaurante de comida árabe, segundo S. N., não pode faltar pão e *hommus*. Em casa, além destes, come-se o pão com azeite e *zaatar*. A comida árabe que ela consome de maneira mais frequente é um “churrasco árabe” feito por seu pai. Consiste em uma carne no espeto com verduras, acompanhada de arroz com *shahria*<sup>52</sup>. Acompanha também *hommus*, *babaganoush*, tabule, *fattoush* e batata frita. Em festas, um carneiro inteiro é temperado e

---

<sup>52</sup> “Cabelo” em árabe. Pode ser aletria ou macarrão cabelo de anjo. Chama-se esta comida também pelo nome de arroz sírio.

recheado. Isso acontece, no entanto, apenas no caso de algo muito importante: casamentos ou nascimentos, por exemplo. Às vezes acontece de ser necessário fazer algumas adaptações no preparo de determinadas comidas árabes. No caso de S. N., tipos específicos de arroz, grão de bico e lentilha são os mais fáceis de substituir por aquilo que há disponível nos supermercados. Os demais ingredientes que não são substituíveis são importados do Líbano.

Almoço de domingo com a família, chá, café. Crianças brincando, rodas de baralho. Jantar na mesquita em Foz do Iguaçu, quando do encontro da Juventude Sanaúd, feito por famílias locais. Esse é o tipo de situação ao qual a interlocutora associa a comida árabe. As situações nas quais a comida está mais presente, segundo ela, são as reuniões familiares, principalmente após a viagem de alguém para a Palestina. Ao mesmo tempo, a presença cotidiana nos jantares da família, um lanche entre uma refeição e outra quando dá vontade. Ao fim da entrevista, S. N. lembrou do que havia comido antes da entrevista: uma rabada com cuscuz “meio árabe”. Cuscuz de milho, “normal”, “brasileiro”. A metade árabe veio do “tempero”.

Grão de bico com *zaatar* foi o café da manhã de M. N. no dia da entrevista, que tivemos que desmarcar duas outras vezes por imprevistos variados na agenda de M. N. Empolgada com o tema da conversa, M. N. foi direta: perguntada sobre as situações em que a comida árabe está presente em sua vida, ela respondeu “todo dia e momentos”. “A comida nos une”, afirmou M. N. Ela reveza com os pais nas demandas da cozinha, mas é, entre eles, quem mais faz comida árabe.

Dentre os ingredientes mais utilizados por ela, são os temperos, pimenta, *zaatar* e sêmola de trigo os mais difíceis de encontrar no Distrito Federal. Quando estão disponíveis, costumam ser caros. Assim, compensa mais trazer de São Paulo pagando o frete ou da Palestina através de alguém que ocasionalmente viaje para lá do que comprar localmente. Por sorte, esses itens são substituíveis. O que não pode faltar numa refeição árabe, na opinião da interlocutora, é chá e *hommus*. Chá de *maramia*<sup>53</sup> ou preto com hortelã são os favoritos de M. N. Chá de *maramia* não existe no Brasil e costuma ser trazido da Palestina, segundo a interlocutora. Seu consumo é frequente na casa da interlocutora, que atribui a ele efeitos medicinais. Dizem na Palestina, segundo ela, que Maria dava esse chá para Jesus. Daí o nome e seu uso curativo.

---

<sup>53</sup> Chá de folha de sálvia desidratada.

Não falta em casa o pão sírio, a base. Não há tanto arroz, segundo ela, na comida árabe. Come-se tudo com pão. O que é consumido de modo mais frequente em sua casa é *hommus*, pão sírio, principalmente pão com *zaatar* com azeite, e o chá. Estas são comidas do dia a dia em geral. Não é algo obrigatório, mas preferências pessoais do cotidiano. Não foi citada uma comida para situações especiais além do *Ma'mul*, que é feito no período do Ramadã. Uma situação extraordinária que não coube nessa resposta foi a visita da interlocutora a Foz do Iguaçu, que ela destaca como ponto de virada para a consciência de sua palestinidadade, num processo que se iniciara um pouco antes, depois da viagem à Palestina. Em Foz há *shawarma*, *falafel*, chá e café árabe à venda nas lojas e nas ruas. Foi, para ela, como estar num país árabe. Isso não vale, no entanto, como regra geral no Brasil. Segundo M. N., os lugares especializados em comida árabe no Brasil só vendem o básico – *tahine*, semolina e tâmaras, nos empórios. Em restaurantes, M. N. procura comprar os doces por serem mais difíceis de fazer em casa. Ela cita como exemplo o *knafeh*.

G. H. considera grande a frequência com que se come comida árabe em sua casa: duas vezes por semana, no mínimo. Ela estava viajando no momento da entrevista, então isso não valia para aquele momento em específico em que fazia mais de um mês que ela não comia. Em geral feita em casa, a família de G. H. apenas ocasionalmente comprava quibes de restaurantes com entrega a domicílio. A comida árabe rareou no prato de G. H. quando ela viajou para passar o fim de ano noutro lugar que não sua casa, onde estivera ao longo de um 2020 de pandemia. Foi neste momento de descanso, com o som do vento da praia balançando o microfone de G. H., que conversamos.

Segundo a interlocutora, não pode faltar numa refeição árabe: tempero, sal e azeite. Principalmente azeite. Novamente temos definições vagas, com a presença de um tempero indefinido, mas característico. Em casa não falta: *maqluba*, *hommus*, berinjela e abobrinha recheadas. O principal motivo para a escolha dessas comidas é a praticidade. Essa praticidade tem um sentido específico: não é que sejam comidas muito fáceis de fazer, mas sim que elas já dispõem dos ingredientes necessários para o preparo delas em casa e são comidas que tanto G. H. quanto sua mãe e irmã sabem fazer. Outro fator para essa praticidade é o fato de a irmã de G. H. ser vegetariana; para elas é mais prático, portanto, preparar os legumes recheados que a irmã pode comer.

Comida árabe está presente no dia a dia e nas comemorações. A avó dela preparava comida árabe todas as semanas para receber os familiares antes da pandemia, além do

*ma'mul* no Ramadã. Quando perguntada sobre em que ocasiões não podia faltar comida árabe, G. H. respondeu “Todas”. *Hommus*, pão árabe e outras comidas estão presentes sempre que possível também por um motivo simples: o gosto das pessoas de sua casa.

Além de *ma'mul* e tâmaras, no Ramadã, o churrasco que se come nos encontros da família é um momento especial para o consumo de comida árabe: *harissa*, *kafta*, as saladas *tabule* e *tahiniya*, iogurte com pepino e azeite não podem faltar nesses eventos. O enrolar do charuto de folha de uva é algo que G. H. aprendeu durante um momento muito importante de sua estada na Palestina. As mulheres da família passam horas juntas nessa atividade, conversando na cozinha. A folha de uva é difícil de encontrar para vender com um bom preço no Distrito Federal. *Harissa* é um doce que leva semolina, também difícil de encontrar. *Snobar* é caro e os temperos em geral precisam ser importados. *Tahine*, a pasta de gergelim usada para fazer o *hommus* e outras comidas, também é caro e difícil de fazer; em geral se compra já pronto.

M. A. havia almoçado *maqluba* no dia em que conversamos, logo após seu expediente. Comida árabe é algo frequente em sua casa. Ela está no cotidiano do interlocutor de forma constante, embora não o tempo todo. Mãe, avó e tias são as pessoas que fazem a comida árabe que ele normalmente come. A melhor é a da mãe, justamente a única das três que não possui ascendência árabe. Ela aprendeu a cozinhar com a sogra e cunhadas, que a ensinaram, segundo M. A., para a incluir na família. A comida que reúne a família nos domingos, no entanto, é a da avó, o que não ocorre desde o início da pandemia.

M. A. gosta de comida árabe. Charuto de folha de uva e *mansaf* são as suas favoritas. É justamente da *maqluba*, a que ele mais come, que o entrevistado não gosta. Ele diz que “enjoou” de tanto comer a mesma coisa. M. A. só come comida árabe em casa, nunca “da rua”. Chegou a comer na casa de amigos, alguns dos quais até possuem restaurantes, mas nunca a comida do restaurante.

Embora aprecie comer árabe e tenha tentado aprender quando criança, M.A. sabe fazer apenas *saqfita*, um “tipo de churrasco”. Homens até sabem cozinhar, mas em geral ficam na sala tomando chá e comendo doces, segundo ele. Eles sabem temperar, sabem fazer quibe cru, mas no fim elas que efetivamente fazem a comida que se come. Em relação aos ingredientes, como tahine e folha de uva, por exemplo, o problema costuma ser o preço. M. A. relata que a casa de seus avós possuía uma grande parreira, que agora está morrendo, de

onde retiravam as folhas de uva do charuto. Segundo ele, isso é algo muito comum entre os mais velhos, que não gostam de ficar pedindo “folha dos outros”.

No caso de festas e ocasiões especiais, segundo ele, não costuma haver comidas árabes numa festa de árabes. É o momento em que “a pessoa” - ele, no caso - quer comer outra coisa. A não ser que se trate do Ramadã, momento onde o *attayaf* e *ma'mul* estão presentes. A quebra do jejum do Ramadã na mesquita de Brasília, que não acontece há alguns anos por conta do fim do financiamento do evento pelas embaixadas de países árabes, era a situação em que a comida árabe é mais parecida com a comida que seu pai traz “de lá”. Esse financiamento permitia que se trouxessem diversos alimentos difíceis de encontrar e adquirir no Brasil. M. A. descreveu o evento como farto em qualidade, quantidade e variedade de comidas árabes. Ele cita como exemplos pastéis sírios e marroquinos, além das versões libanesa (branca, molhada) e marroquina (escura, seca) do *mansaf*. Segundo ele, isso aconteceu também porque o cozinheiro responsável quis fazer “um rolê mais afetuosos”.

Essas são as situações nas quais o interlocutor dispõe de comida árabe em maior variedade. No cotidiano, como demonstra a rejeição de M. A. à *maqluba*, o repertório é bem mais restrito. Com isso em consideração, o que não poderia faltar de comida árabe em sua casa, mas que pelo preço e pelas dificuldades de uma pandemia às vezes falta, é pão sírio e hommus, presentes em quaisquer refeições árabes. Além disso, chá de *maramia*, *zaatar* e café.

Esfirras, duas semanas atrás. Essa foi a última vez que B. Y. havia consumido comida árabe. A interlocutora disse que isso ocorre pelo menos uma vez por mês, uma frequência por ela considerada boa. Em geral, ela e sua família mais compram fora do que preparam comida árabe em casa. B. Y. diz ser péssima na cozinha e, nas raras ocasiões que sua mãe prepara comida árabe, as opções estão restritas à quantidade limitada receitas que ela domina. Entre elas, B. Y. é a única com ascendência árabe. A mãe da interlocutora nasceu em Brasília e a avó, a que mais cozinha das três, é do Rio Grande do Sul.

“Geralmente a gente tenta pedir um pouco de cada”, diz B. sobre as preferências familiares de comida árabe, quase sempre restrita às disponibilidades dos cardápios dos restaurantes especializados. Ela cita como exemplos de comida árabe que normalmente se consome em sua casa nessas ocasiões: esfirra, quibe, tabule, charuto de folha de uva e um arroz com carne de carneiro o qual ela esqueceu o nome, mas que “tem aqui no empório árabe de Águas Claras.”. B. Y. encontrou certa dificuldade em lembrar o nome em árabe de

alguns dos pratos. Lembrando ou não, ela me pedia desculpas por esses esquecimentos e por talvez não estar me ajudando com a pesquisa por conta disso.

As situações em que a comida mais está presente são as datas comemorativas, como o natal e, principalmente, o aniversário de seu falecido avô, aquele que a ela legou sua ascendência palestina. No natal, a encomenda do tradicional peru é acompanhada pelo pedido de comidas árabes variadas, de acordo com a disponibilidade e o gosto pessoal dos presentes. O aniversário de seu avô, portanto, é a única ocasião da vida cotidiana de B. Y. em que não pode faltar comida árabe de maneira alguma. Kafta e arroz com lentilha, por exemplo, são as comidas que normalmente se come nesse dia. Não há comidas especiais reservadas a estas ou quaisquer outras ocasiões. O quibe é a mais comumente pedida.

N. D. estava animada para a entrevista. Seu consumo de comida árabe estava especialmente elevado no período em que se deu a conversa. Além disso, N. D. havia recentemente preparado pela primeira vez uma receita que sua tia lhe enviara sem ajuda de ninguém e estava bastante satisfeita com isso. Esse dado me pareceu surpreendente, dado que N. D. morou “lá”, na Jordânia, durante os anos de sua infância e parte da adolescência. Na época, no entanto, ela apenas “ficava assessorando” as mulheres da família nas tarefas que envolviam o preparo das comidas. Ela sabe fazer o que descreve como mais simples: maqluba, charutos, hommus, as pastas, laban e iogurte, sem jamais ter executado sozinha uma receita de maior complexidade.

Comida árabe é algo constante no dia a dia doméstico de N. Essa frequência aumentou recentemente, de uma ou duas vezes por mês para um mínimo de uma vez por semana por conta de sua mãe estar doente e, nessas circunstâncias, preferir fazer e comer comida árabe, que lhe abre o apetite. Destas, as mais comuns são as pastas – *hommus* e *babaganoush* – pão árabe, café e *maqluba*. A mãe de N. D. costuma preparar charutos de folha de uva e de repolho, *maqluba* e as pastas. O pão e as pastas são os que não podem faltar. A comida que N. D. havia feito recentemente sozinha pela primeira vez não está entre elas. *Uzih* é o nome da receita.

N. D. aprendeu a cozinhar com a mãe, que é quem costuma fazer a comida árabe que se come na casa. O *uzih*, especificamente, ela aprendeu a fazer através de uma receita que a mãe recebeu de uma irmã, tia de N. D., que mora na Jordânia. A execução da receita foi baseada na receita e com a ajuda de vídeos no *Youtube*. Similar à *maqluba*, *Uzih* também é

baseado em arroz. O arroz é base de muitas comidas árabes, segundo N. D. Além dele, *Uzih* é feito de ervilhas, cenoura, alho, cebola, frango e amêndoas.

Os ingredientes também podem não ser nada fáceis de conseguir. Alguns deles, como folha de parreira e *bizer*, uma mistura de sementes variadas, além de outros temperos, são trazidos diretamente da Palestina em garrafas de plástico. Mas nem todos os ingredientes continuam sendo difíceis de encontrar, precisando ser trazidos de fora do Brasil. É possível conseguir alguns deles em empórios especializados, não sendo mais preciso passar horas procurando nos grandes mercados públicos.

A situação na qual a comida árabe se faz mais presente é o almoço de domingo. Não há receitas específicas para a ocasião: come-se o que (e quando) dá vontade. No Ramadã, por exemplo, famílias que não a dela costumam comer tâmaras e *laban*. Em casamentos, *knafeh* é um doce que costuma estar presente. Mas isso a interlocutora me conta em terceira pessoa e não se aplica a ela ou sua família.

#### 4.2.2 O que é (e o que não é) comida árabe

Nesta subseção, apresento tudo aquilo que foi descrito pelas interlocutoras como exemplos de comidas árabes, presentes ou não em seus cotidianos. O foco está nos modos de organizar, de qualificar e de diferenciar as comidas árabes entre si ou em oposição a outras comidas adotados por cada uma das interlocutoras.

L. S. diferencia a comida de seu cotidiano em dois tipos: “árabe em geral” e “tradicionais brasileiras”, como arroz, feijão e churrasco. Numa refeição árabe, o principal, segundo ela, é azeite. O azeite está presente em (ou se consome com) diversas comidas árabes, como o *hommus*, *babaganoush*, coalhada. Come-se também o azeite com *zaatar*, acompanhado de pão sírio. Já em restaurantes especializados em comida árabe se espera encontrar pão sírio e *hommus*.

O que mais vende no restaurante da família de L. S. é a torrada de pão com *zaatar* (a que ela chama “chips de *zaatar*”) e coalhada. Isso se deve ao critério dos clientes, que buscam um petisco saudável e saboroso. As pastas (*hommus*, *babaganoush* e coalhada) são substituíveis entre si no restaurante, mas não pode faltar o pão sírio. Pães de forma ou francês, ao contrário do ambiente doméstico onde a substituição ocorre, não servem.

Não há, para a interlocutora, grandes diferenças entre a comida palestina e as comidas de outros países árabes. A principal diferença digna de destaque entre uma comida árabe de um lugar ou de outro está no tempero que se põe nessas comidas cuja “base” é igual ou muito similar. Ela diz perceber diferenças locais, de acordo com o que se pratica em cidades específicas. Ela cita, por exemplo, a cidade de onde a mãe dela vem, que está localizada nos arredores de Ramallah, Cisjordânia, e que ela diz ser conhecida por “reinventar” receitas árabes tradicionais. As únicas comidas descritas como pertinentes a eventos ou ocasiões especiais estão ligadas a momentos religiosos: o *ma'mul* é consumido durante as noites do Ramadã; o *minsaf*, às sextas-feiras, em homenagem aos mortos.

Para L. S., a importância da comida árabe está no fato de que esta é diferente, característica. Ela mesma está tão conectada a essa comida no seu dia a dia, no entanto, que não a experiencia pessoalmente como algo especial. Por isso também a interlocutora vê com naturalidade o conhecimento limitado sobre comida árabe dos clientes do restaurante e outras pessoas sem ascendência árabe com que convive. Em geral, os clientes do restaurante de sua família são pessoas que tiveram uma vida fora da pequena cidade em que ela vive, normalmente estudantes. Eles buscam o restaurante por conta do interesse gerado pela experiência de comer comida árabe mais comum em cidades maiores. Os visitantes locais, os que ela denomina “curiosos”, também aprendem sem grandes dificuldades sobre a comida servida no estabelecimento com o auxílio das descrições dos pratos no cardápio ou no perfil de Instagram do restaurante, administrado pela interlocutora.

Para H. O., existem entre as comidas árabes as “comidas de rua” e o que chama de comida de “comer em casa”. Em resumo, estão incluídas nesta categoria principalmente as comidas que possuem, dentre as receitas de comida árabe, “arroz, carne, tempero e molho”. A comida “de rua”, por outro lado, está reduzida em seu cotidiano apenas à *shawarma*. É importante ressaltar que essa divisão não se deve à dificuldade em encontrar comida árabe em quantidade ou qualidade na cidade onde ela mora. Comida árabe é muito fácil de encontrar, segundo H. O., no Canadá.

Mas o que é exatamente essa comida de comer em casa? H. O. não apresenta uma definição estrita. Come-se, no ambiente doméstico da interlocutora, de 3 a 4 vezes por semana comida árabe. Entre os principais exemplos referenciadas por ela estão: *maqluba*, charuto de folha de uva, *murrya*, *minsaf* e *kafta*. Não podem faltar numa refeição árabe, além disso, pão e arroz. *Hommus*, *babaganoush*, coalhada e pão com azeite e *zaatar* também não

podem faltar em sua casa. Aqui, de maneira frontalmente oposta à afirmação de L. S. sobre o diferencial da comida árabe de seu restaurante estar na busca dos clientes por algo “leve e saudável”, H. O. se referiu à comida árabe a partir dos exemplos que acabara de listar como “bem calóricos” devido à quantidade de pães e arroz fazendo parte das receitas ou as acompanhando.

Essa observação se aplica à comida árabe em geral, não apenas à comida palestina. Isso porque a entrevistada vê pouca diferença naquilo que entende por “comida árabe” dentre os países que visitou e aquilo que seus vizinhos e colegas de outros países ou mesmo regiões da Palestina preparam. A principal diferença entre a Palestina e o resto dos países do Oriente Médio, portanto, está resumida ao “tempero” e a preferências locais de preparo.

O que exatamente nesse “tempero” é diferente não fica claro; apenas é dito que essa diferença depende de preferências “culturais” e regionais. Ela dá o exemplo de uma vizinha que é de Gaza e que faz as mesmas comidas que ela e sua mãe fazem; mesmo assim, o gosto é diferente. Essa diferença, segundo ela, se deve às preferências de lá, que são mais próximas ao que se come no Egito do que ao que sua mãe, vinda da Cisjordânia, lhe ensinou. Deste modo, H. O. apresenta com naturalidade um leque de possibilidades de variações potencialmente infinitas do que vem a ser comida árabe.

Seus critérios estão vinculados menos ao cumprimento de uma versão específica de uma receita ou a um modo específico de prepará-la e mais ao local onde é feita essa comida e à origem de quem os prepara e dos ingredientes por estes utilizados. Prova disso é a diferença que a interlocutora traça entre os restaurantes do Brasil e do Canadá. Essa diferença consiste na impressão da entrevistada de que no Brasil a produção e o sabor das comidas árabes são “mais industrializados” que no Canadá. Quando o dono do estabelecimento é árabe, a comida é mais similar à de “lá” do que se não fosse. Isso porque geralmente, nesse caso, os ingredientes usados pelo restaurante são importados de “lá”. Quando o dono é brasileiro, no entanto, os restaurantes tendem a adaptar os ingredientes utilizados à disponibilidade local e, assim, a comida passa ainda mais a sensação de ser industrializada, tendendo a ser descrita como pior.

Outra diferença está na quantidade, variedade e qualidade dos restaurantes de comida árabe e, dentre eles, de comidas disponíveis em seus cardápios. No Canadá, segundo H. O., os restaurantes dispõem de pratos como a *kafta*, de “receitas com arroz e carne”, referindo-se também às comidas “de comer em casa” já citadas, acompanhados de *hommus*, além de

*falafel* e *mana'ish*. Há também fatura de doces, como a *baklawa* e *knafeh*. No Brasil, em geral, só há shawarma, esfirra e quibe.

Mais uma questão relevante para a interlocutora é o que ela vê como um entendimento limitado do que é e do que pode ser comida árabe. *Shawarma*, *kafta*, *falafel*, *hommus* são para ela exemplos de uma visão limitada do que é comida árabe, em seu relato associada ao Brasil na forma de seus amigos e conhecidos brasileiros que não possuem ascendência árabe. Exemplos de uma concepção mais abrangente do que é comida árabe, para ela, são aquelas que incluem também *minsaf*, *marfuf*, *msahan*, *mjadra* e *murrya*. Entre os doces, *harissa*, *khabza*, *knafeh*.

H. O. aprendeu sobre comida árabe com os familiares que visitou na Palestina e com a presença cotidiana da mãe, preparando-as na cozinha de casa. Além do ambiente doméstico e/ou familiar, durante sua infância e adolescência no Brasil, as referências de que dispunha a interlocutora eram os restaurantes de comida árabe que hoje julga limitados. Esses restaurantes, que em geral vendem comidas de rápido preparo e consumo, são apontados por H. O. e outros interlocutores como a fonte de uma concepção errônea em suas limitações do que “verdadeiramente é” comida árabe.

Ao mesmo tempo, a divisão entre comida própria para se comer em casa e comida “de rua” da interlocutora lembra justamente a divisão entre o que é (ou era) mais facilmente acessível nesses restaurantes e o que só se come em casa. Entre outros motivos, porque não há – ou pelo menos não houve por tempo significativo – outro ambiente em que determinadas comidas fossem *consumíveis*. Quibe e esfirra são lanches fáceis de encontrar, mas se quiser comer *maqluba*, por exemplo, a pessoa precisa ou fazer em casa ou comer na casa de alguém. Essa peculiaridade é destacada quando consideramos a importância que H. O. dá para a quantidade de restaurantes e o destaque dado à variedade de comidas disponíveis neles no Canadá. Diversidade esta que não se converte, ao mesmo tempo, numa mudança naquilo que ela ainda considera comida de rua e comida de casa.

S. N. costuma comer comida árabe no jantar e comida “brasileira” no almoço, preparada por uma empregada doméstica. Ela afirma que hoje sabe fazer apenas comida árabe, excetuando-se coisas como arroz, que “todo mundo sabe”. Ela começou a cozinhar, no entanto, com doces brasileiros simples, como brigadeiro, e depois seguiu para os pratos árabes que são hoje sua especialidade. Essa divisão entre brasileiros e palestinos também se faz presente na classificação da comida na fala da interlocutora, que a apresenta dividida em

termos gerais entre “comida árabe” e “comida brasileira”. Para ela, é difícil falar em cozinhas nacionais dos países árabes: as comidas árabes de cada um deles se diferenciariam entre si por temperos e modos de preparo específicos de determinados lugares ou receitas familiares; todas elas, no entanto, são baseadas mais ou menos nos mesmos pratos e ingredientes.

Este diagnóstico inclui a comida árabe da Palestina, que não apresenta grandes diferenças para a comida árabe de outros lugares, como Líbano ou Síria. *Msahan* é o único prato mencionado que, segundo S. N., só há na Palestina. Trata-se de um pão em formato circular, similar à pizza, que é assado ao forno com azeite, *zaatar* e cebola. O tempero “pode ser” uma diferença entre as comidas árabes, que varia de acordo com preferências regionais ou familiares.

O que S. N. chama de “comida brasileira” é uma generalização negativa: aqui a interlocutora coloca tudo que há de não-árabe e não imediatamente identificável com outros grupos ou lugares não-brasileiros. S. acredita existir muito mais diversidade dentro desse conjunto “comida brasileira” do que no seu correspondente “árabe”, ao se considerar a variedade de pratos e preparações locais, como as do nordeste brasileiro, por exemplo. As refeições onde a comida árabe se faz presente estão restritas ao espaço de convivência familiar, seja em casa ou entre os amigos da família. Não há o costume entre ela e os seus familiares de frequentar restaurantes de comida árabe.

S. N. percebe, com algum incômodo, uma limitação significativa naquilo que seus amigos e conhecidos “brasileiros”<sup>54</sup>, isto é, pessoas sem ascendência árabe, entendem por comida árabe: um cardápio restrito a quibe, esfirra, *hommus* e *babaganoush*. “É isso na comida árabe é tipo um lanche, não é nem considerado refeição árabe exatamente.”. Ela disse ainda que jamais alguém lhe ofereceu um quibe ou uma esfirra em nenhuma das cinco vezes em que esteve na Palestina. A principal diferença entre “refeição” e “lanche”, segundo ela, é que em geral são consideradas refeições as receitas que levam arroz em sua composição.

O critério adotado pela interlocutora do que é “refeição” não causaria estranhamento à pessoa que lesse esta pesquisa sem conhecimento algum sobre comida árabe. A “refeição” para S. é composta por arroz, legumes e alguma proteína, algo tão vago que caberia em quase qualquer almoço do cotidiano do que a interlocutora chama de “brasileiro”. As receitas identificadas como “árabes” que atendem a esses critérios, no entanto, são em geral

---

<sup>54</sup> O que S. N. chama de “brasileiro” pode ser entendido de maneira similar ao que ela chama de “comida brasileira”: um grupo de pessoas não-árabes, definidas negativamente por essa não pertinência.

desconhecidas dos “amigos brasileiros” da interlocutora. Exemplos citados por ela são *maqluba*, charuto de folha de uva e *kibra*, além de variações de ensopados de arroz com molho de tomate e carnes diversas.

Formada em duas graduações, S. N. trabalha atualmente no comércio de roupas. Mesmo assim, ela também planeja aproveitar a experiência adquirida por ela e seus pais na cozinha para abrir um restaurante de comida árabe em Brasília quando a pandemia do COVID acabar. Este restaurante será uma “esfirraria”, a despeito das opiniões da interlocutora sobre o lugar que ela julga mais ou menos próprio para a esfirra no compilado “comida árabe”. Isso pode à primeira vista parecer confuso ou contraditório, mas não é.

Aqui é possível destacar a diferença, apontada por Bourdieu (2004, p. 83), entre regra e regularidade. É difícil pensar num restaurante árabe que não venda esfirras no Brasil. A regularidade do item “esfirra” no cardápio não implica necessariamente, porém, que “esfirra” seja um item indispensável no conjunto daquilo que é reconhecido por interlocutores de origem palestina como “comida árabe”. Essa regularidade também não surge do nada; ela está relacionada com as expectativas dos consumidores, as quais os vendedores não podem ignorar. Nas palavras de S. N., vende-se esfirra porque esfirra “é o que vende”.

Quanto às diferenças entre as comidas árabes, M. N. é bastante criteriosa. Ela avalia ser muito diferente “aqui” e “lá”, referindo-se à comida árabe feita no Brasil versus a que há na Palestina. O tempero que ela e sua família mandam trazer “de lá”, por exemplo, é mais “fidedigno” ao que “realmente é” comida árabe. O “tempero daqui”, por sua vez, “abrasileira” a comida. Quando se comparam as diferenças entre a comida da Palestina e o resto da “Arábia”, M. N. destaca algumas diferenças pontuais. A massa do *knafeh*, por exemplo, muda de país para país. A maior diferença, no entanto, está para o Líbano: quibe (frito ou cru) e esfirra não são árabes em geral, mas especificamente libaneses, segundo ela. “Nunca vi na Palestina”, disse a interlocutora, afirmando não ser comum o consumo dessas comidas em outros países da região que não o Líbano. Arroz com lentilha, que ela identifica com a Síria, e o cuscuz marroquino também são as diferenças principais entre a comida árabe palestina e a de outros países. Este último, que vem do Marrocos, ela nem mesmo considera árabe. Árabe, para ela, é aquilo que está na Península Arábica.

A atenção à origem de quem faz a comida, além da dos ingredientes utilizados, também é destacada pelas interlocutoras. O principal que G. H. espera encontrar num lugar

especializado em vender comida árabe é alguém árabe, ou alguém que aprendeu com um árabe, fazendo a comida. Isso porque a diferença entre um árabe e um não-árabe fazendo é significativa: além do tempero, há o modo de fazer artesanal, que dá a sensação de algo feito em casa, menos industrializado.

A diferença da comida árabe feita no Brasil, para G. H., é que aqui quibe e esfirra é o que normalmente se entende por comida árabe. A essa concepção limitada ela opõe pratos baseados em arroz temperado “com um monte de coisa” e frango, por exemplo. A diferença para outros lugares é mais ou menos nítida. A comida do Líbano é parecida. A diferença é maior mesmo para o que se faz no Brasil pelo tempero, os ingredientes que vão nas receitas. Os pratos típicos são o que há de mais diferente de um lugar para outro. O preparo de bode no Brasil e na Palestina é o exemplo que ela dá: ambos são bodes, mas diferem no tempero e no modo de fazer. Outro exemplo é o feijão. *Facous*, um ensopado de feijão branco, é o único exemplo de comida que ela lembra que vai feijão, em comparação com os muitos usos de feijão no Brasil.

Apresentar essas diferenças não implica, no entanto, necessariamente uma preferência pessoal pela comida “de lá”, como nos mostra M. A. A comida “de lá”, da Palestina, é descrita por ele como diferente da que se faz no Brasil, com um sabor muito forte de tempero e salgada. Tem algo “que dá a essência de lá”. M. A., no entanto, prefere a comida daqui, que é mais “afetuosa”, na sua opinião. A principal diferença para ele é o tempero.

Outra diferença, segundo ele, é que a comida árabe para os brasileiros se resume a quibe cru e esfirra, ao que M. A. acrescenta como exemplos de outras comidas árabes, menos conhecidas pelos brasileiros: *mansaf*, charutos de folha de uva e repolho, *marfuf*, pão sírio com *hommus*. A diferença da comida palestina para a de outras regiões do Oriente Médio, por outro lado, também está referenciada ao tempero. Essa insistência no “tempero” como diferencial da comida palestina é ao mesmo tempo o que torna essa comida identificável e o que o faz preferir a feita no Brasil. “Você sente”, segundo o interlocutor, “apenas o gosto do tempero” na comida árabe que vem da Palestina, em detrimento dos outros ingredientes. Assim, há um gosto marcante “de lá”. Em compensação, a “daqui” é mais saborosa. Fidelidade ao “original”, “autenticidade”, etc., não implicam, portanto, que tal comida seja necessariamente melhor.

O pai de M. A. viaja à Palestina anualmente. Nessas viagens, ele costumava trazer alguns ingredientes e doces de “lá”, mas o governo israelense, que ocupa o país, passou a dificultar a entrada e saída de alimentos. O pai de M. A. ficou proibido de levar café e feijão – este levado pelo costume adquirido no Brasil, aquele pela qualidade superior do produto brasileiro. Por se tratar de viagem longa, M. A. nunca pode acompanhar o pai devido às obrigações locais de trabalho e estudo. O pai de do interlocutor levava comida justamente para passar alguns meses toda vez que ia.

M. A. também fala de maneira hipotética sobre o que não deveria faltar de comida árabe num restaurante, já que nunca frequentou um. No mínimo, *hommus* e pão sírio. Com exceção de seu avô paterno, o resto de a família (excetuando a mãe) tem origem libanesa. Por isso, um restaurante de comida árabe teria para ele que ter as especialidades dos lugares de onde sua família veio: *mansaf* do Líbano, o *hommus* mais escuro (e de gosto mais forte) da Palestina.

Como a única entre as pessoas entrevistadas a consumir mais comida árabe de restaurantes do que preparada em casa, prestei especial atenção ao que B. Y. considerava essencial num estabelecimento desse tipo. Segundo a interlocutora, não pode faltar num restaurante árabe *shawarma*, esfirra e quibe, sendo a esfirra o mais “tradicionalzão”, aquilo que tem que ter e que está mais estabelecido “no rol”, como ela disse, das comidas mais fáceis de encontrar nos restaurantes. Em casa, no entanto, a comida que não pode faltar é *mjadra*, um dos pratos favoritos do pai dela, *hommus* e pão sírio. Estes também costumam ser comprados, mas às vezes são feitos em casa.

B. Y. foi a única entrevistada a não falar de maneira negativa de uma suposta limitação na variedade das opções fornecidas pela maioria dos restaurantes de comida árabe, apontando comidas como quibe e esfirra como menos árabes que outras. Pelo contrário, a disponibilidade é um fator central na sua descrição do que é comida árabe. Enquanto as outras interlocutoras (à exceção de L. S. que era a única cuja família possuía um restaurante de comida árabe) estavam preocupadas em demonstrar como a comida árabe ia além de quibe e esfirra, B. Y. destacou como é fácil para ela encontrar comida árabe para pedir em domicílio e as vantagens que essa facilidade lhe apresenta.

O elogio à disponibilidade dessas comidas também tem a ver com outra resposta da interlocutora que fugiu do padrão dos demais. A diferença entre o que pessoas com e sem ascendência árabe concebem como comida árabe no Brasil está, para B. Y., no âmbito do

preconceito e da reprodução de estereótipos por parte dos “brasileiros”, não na crítica à concepção limitada de que dispõem os “brasileiros” em relação ao que “realmente é” comida árabe, por assim dizer. Ela cita como exemplo o *babaganoush*, que despertaria desconfiança por ser algo incomum em seus ingredientes e preparo. Ser incomum faria com que pessoas que não conhecem e “não entendem” estranhassem essa comida, tomando-a por esse motivo como algo a se ter nojo. Em relação à comida árabe da Palestina em comparação com a de outros lugares, B. Y. acredita se tratar de uma questão de tipicidades locais, de variações pontuais de tempero. Algo que “pode mudar”. Ela destaca não ser este, no entanto, um assunto que ela domine.

Assim como os brasileiros não comem feijoada e coxinha todos os dias, não dá para viver de comer quibe e esfirra: esse é o argumento de N. D. para estabelecer diferenças entre a comida árabe do cotidiano e os lanches. Na hora de diferenciar “comida mesmo” dos “lanches” que em geral mais vendem nos restaurantes árabes, N. D. diz que não se pode viver de comer essas coisas, que são lanches que só se come de vez em quando. “Comida mesmo” é a comida do cotidiano, das principais refeições, uma denominação que está próxima, quase sobreposta, à das comidas “que levam arroz”. Comida árabe é algo que é preciso “se preparar para fazer”: comprar ingredientes, reservar tempo. Algumas das comidas favoritas de N. D. podem ser feitas em casa, mas ela e sua mãe não fazem sempre porque “dá muito trabalho”. Isso também afeta a frequência com que a comida árabe se faz presente na casa da interlocutora. Em suas palavras,

(...) tipo, uma vez por semana tá rolando comida árabe, assim, tá tendo, tipo amanhã sexta-feira, né, a gente vai comer comida árabe, né, porque a gente sempre tem que se preparar pra fazer comida, né, comprar os ingredientes, os temperos, né, se preparar emocionalmente pra trabalhar pra comer [risos]. (N. D.)

Para uma pessoa como N. D., que compra comida árabe apenas ocasionalmente, o cálculo então é: vale a pena se dar ao trabalho necessário para executar determinada receita, levando em conta a disponibilidade de tempo, dos ingredientes e do conhecimento necessário para fazer isso? Daí chegamos ao ponto seguinte: o que não pode faltar numa refeição árabe? A resposta que N. D. dá, já pedindo desculpas caso seja clichê: família. É “família, junção, barulho” que faz uma refeição árabe. Em termos de comida, caso não fosse isso que eu esperasse como resposta, N. listou: salada (descrita como um *fattoush* sem queijo), laban, tempero e pão árabe.

É difícil encontrar restaurantes de comida árabe na região metropolitana de Porto Alegre, onde N. vive, que sejam agradáveis ao seu gosto. Geralmente eles vendem quibe, esfirra, as pastas, tabule e faláfel. Cada um dos restaurantes é melhor ou pior de receita para receita. Em geral estão restritos a estas comidas que N. qualifica de “lanches”, em oposição à comida própria de refeições - café da manhã, almoço, jantar. “Comida mesmo”, quando há, costuma ser pior nos restaurantes. As receitas que “levam arroz”, como mansaf, uzi, charutos, arroz com lentilha (mjadra) e suas variantes com frango e carne até podem ser encontradas em restaurantes, mas costumam ser melhor feitas em casa. A única comida árabe que ela costuma comprar pronta é o pão para a shawarma, que é guardado no congelador.

N. D. não vê diferenças significativas, além de detalhes, entre a comida palestina em específico e a comida árabe em geral. Vê, no entanto, grande diferença entre o que é chamado de comida árabe no Brasil e “lá”. “[Comida árabe] é o Habib’s para eles”, afirma, apontando “comida árabe” como uma expressão restrita no uso corrente no Brasil a quibe, esfirra e charutos de folha de uva. As comidas árabes feitas no Brasil pouco diferem entre si, mas são discerníveis daquela praticada “lá”, na Palestina e na Jordânia. A diferença novamente é colocada no “tempero” que separa os árabes “daqui” dos “de lá”. *Árabes* daqui, especificamente, porque brasileiros em geral não fazem, segundo ela, comida árabe. O tipo de comida onde a diferença é mais perceptível são os doces: “bom é quando traz” de lá.

Estão listadas, na tabela a seguir, todas as comidas citadas pelas interlocutoras como exemplos mais ou menos adequados do que é “comida árabe”. Os itens listados podem parecer vagos e, em alguns casos, difíceis de associar especificamente à comida árabe. Também estão listados nomes diferentes para as mesmas comidas, de acordo com o que foi dito por cada interlocutora. Apresento, a seguir, o porquê disso e argumento que não poderia ser diferente. O fato é que a comida árabe nunca vem sozinha nos relatos das interlocutoras. Estas, por mais que discordem entre si no quê e no porquê de determinadas comidas pertencerem mais ou menos ao compilado “comida árabe”, não criam critérios arbitrários em suas cabeças referidos exclusivamente a uma propriedade intrínseca a determinada comida. Sempre que descrita, a comida aparece associada a alguma coisa, sem a qual o relato não faz o menor sentido.

B.Y.	G.H	H. O.	L. S	M.A.	M. N.	N.D.	S. N.
Arroz com carne de carneiro	Arroz temperado	Arroz e carne, (pratos com)	Azeite	Attayaf	Azeite	Babaganoush	Arroz, tipos de
Babaganoush	Azeite	Attayaf	Babaganoush	Café	Café	Bizer	Azeite
Charuto com folha de uva	Berinjela e abobrinha recheadas	babaganoush	Coalhada	Chá	Chá	Café	Babaganoush
Esfirra	Charuto	baklawa	Hommus	Chá de maramia	Chá de maramia	Charuto com folha de uva	Carneiro temperado e recheado
Hommus	Esfirra	Charuto com folha de uva	Ma'mul	Charuto com folha de uva	Chá preto com hortelã	Charuto com repolho	Chá
Kafta	Facous	coalhada	Minsaf	Charuto com repolho	Cuscuz marroquino* <sup>55</sup>	Doces	Charuto de folha de uva
Mjadra	Frango temperado	Esfirra	pão com zaatar	Doces	Doces	Esfirra	Churrasco árabe
Pão sírio	Harissa	falafel	Pão sírio	Feijão	Esfirra*	Faláfel	Cuscuz "meio árabe" (tempero)
Quibe	Hommus	Harissa	torrada de pão com zaatar (chips)	Folha de uva	Falafel	Fattoush	Esfirra
Shawarma	Iogurte com pepino e azeite	hommus	Zaatar	Hommus	Grão de bico com zaatar	Folha de parreira	Fattoush
Tabule	Kafta	kafta		Ma'mul	Hommus	Hommus	Grão de bico, tipos de

<sup>55</sup> As comidas marcadas com asterisco são aquelas que a interlocutora citou por serem conhecidas como árabes, mas que ela pessoalmente não considera como tal.

Tempero	Ma'mul	khabza		Mansaf	Knafeh	Iogurte	Hommus
	Maqluba	knafeh		Mansaf (libanesa/palestina)	Ma'mul	Knafeh	kibra
	Pão árabe	Msahan		Maqluba	mjadra	Laban	Lentilha, tipos de
	Quibe	Mana'ish		Marfuf	Pão sírio	Mansaf	Msahan
	Semolina	Maqluba		Pão sírio	Pimenta	Maqluba	Maqluba
	Snobar	Marfuf		Pastel (sírio/marroquino)	Quibe*	Mjadra	Pão com azeite e zaatar
	Tabule			Quibe cru	Sêmola de trigo	Pão árabe	Pão sírio
	Tahine	Minsaf		Saqfita	Semolina	Quibe	Shahria (com arroz: "arroz sírio")
	Tahiniya (salada)	Mjadra		Tahine	Shawarma	Salada	Tabule
	Tâmara	murrya		Tempero	Tahine	Shawarma	Tempero
	Tempero	Pão com azeite e zaatar		Zaatar	Tâmara	Tabule	Zaatar
		Quibe			Tempero	Tâmara	
		Shawarma			Zaatar	Tempero	
		Tempero				Uzih	

Tabela 1: Aquilo que foi citado como “comida árabe” por cada interlocutora

Por exemplo: as descrições de uma comida árabe do cotidiano, principalmente entre as interlocutoras do Distrito Federal que se conheciam antes da refundação da Juventude Sanaúd, são tão amplas como “arroz temperado com um monte de coisa em cima”, no caso de G. H., ou na combinação entre arroz, legumes e carne, como no caso das primas S. e M. N. A *maqluba*, almoço que M. A. não aguenta mais repetir, também é um prato que consiste nesse vago arroz, tempero, carne, embora seja uma receita muito facilmente discernível como árabe. Essas descrições vagas só fazem sentido quando não se busca uma definição fechada na comida descrita, mas a partir das situações de que ela participa e àquilo que é associada. A preocupação das interlocutoras em distinguir as comidas árabes, que leva em conta quem a prepara, a origem dos ingredientes utilizados e a ocasião e frequência com que são consumidos seria apenas arbitrária – e sua descrição um esforço inútil – se não se considerasse aquilo que as interlocutoras associam à comida.

A comida árabe do cotidiano das integrantes da Juventude Sanaúd interpeladas é a comida, com a exceção de B. Y., que seus pais – especificamente suas mães – fazem. É a comida cujos ingredientes estão disponíveis e que se pode fazer em casa. Aquilo que é consumido diariamente não está disponível, em geral, nos restaurantes de comida árabe no Brasil. O que eles vendem, os “lanches” ou “comida de rua”, envolvem uma demanda de tempo e recursos que nem sempre é viável financeiramente ou “prático” para as interlocutoras prepararem no ambiente doméstico.

Ao mesmo tempo, as receitas preparadas em casa são consideradas como uma forma mais fiel, verdadeira ou variada de comida árabe justamente por aquelas interlocutoras que estão acostumadas a consumir principalmente a comida árabe que se faz em suas casas. Esta, referenciada às práticas e costumes de seus parentes que vieram ou descendem de pessoas que vieram de “lá” são descritas em oposição às comidas que estão mais facilmente disponíveis “aqui”, nos restaurantes especializados. A esfirra e o quibe não estão presentes da mesma forma que outras comidas no dia a dia doméstico. Da mesma forma, as receitas que suas mães e avós preparam em casa em geral não estão disponíveis em lanchonetes ou restaurantes brasileiros especializados. Isto não significa necessariamente, no entanto, que determinadas comidas sejam organizadas em outros lugares sempre da mesma maneira. Como destaca N. D.,

(...) daí eles [família da interlocutora na Jordânia] comem sanduíches, comem as pastas, aí o faláfel, um quibe, esfirra. Sabe que eu comi pouco, todas as vezes que eu fui pra lá [Jordânia] eu achei 'ah, vou me encher de esfirra', né. **Tipo, não, é um evento lá, pra fazer esfirra é um evento,**

**assim, é uma coisa que dá trabalho, que as mulheres se juntam pra fazer**, enfim. Então é isso, assim, que eu considero comida mesmo. Claro que eu amo tudo, né, mas o que eu considero comida mesmo é o que tu pode almoçar, digamos assim, né, uma refeição de verdade, né, que não tem nos restaurantes, isso não tem, né. Eles têm mais esses, tipo uns petiscos, assim, eu diria. (N. D. Grifo meu.)

Como compreender a preferência de interlocutoras como H. O. em consumir uma comida “de rua” na rua e a “de casa” em casa? Ou melhor, como compreender o receio em fugir dessa demarcação mesmo quando a comida correspondente a um pode cada vez mais facilmente ser encontrado no outro? Ao mesmo tempo que não há nada de essencial na comida “de rua” ou “de casa” que a faça “de rua” ou “de casa”, faz toda a diferença, na hora de tratar desse tipo de divisão, aquilo em que efetivamente consiste a comida de que estamos falando.

Não há algo na essência do quibe que faz com que quibe seja igual a lanche e lanche seja igual a “comida de rua”. Ao mesmo tempo, no entanto, características como modo de preparo, tamanho, formato, disponibilidade dos ingredientes, o custo de produção e a demanda de um público consumidor, entre outros, faz toda a diferença. A configuração destes fatores, na experiência das interlocutoras, faz toda a diferença na hora em que elas descrevem para um entrevistador algo tão vago quanto “comida árabe”. N. D. destaca essa diferença, por exemplo, quando destaca que as esfirras são, ou pelo menos o eram na Jordânia quando ela lá viveu, comida de festa e que as mulheres se reuniam para as preparar em ocasiões festivas, num processo que podia tomar um dia inteiro. Assim, as características de uma esfirra - que empresas de fast food brasileiras vendem aos milhões anualmente - não condenam esta comida à categoria lanche, comida de rua ou quaisquer outras. Pelo contrário, são essas características, essas configurações específicas do objeto que *permitem* que ele seja compilado de maneiras tão distintas.

Sobre o que é apresentado por M. A. como mais comumente visto como comida árabe no Brasil – quibe, esfirra – o interlocutor tem dificuldade em reconhecer essas comidas como comida árabe. Para ele, “teoricamente é [comida]”, mas “quibe cru é só quibe cru”. “É um fast food. Não tem nada de árabe mesmo, comer e sentir o sabor.”. Acontece que a esfirra não necessariamente é um *fast-food*, como destacado no grifo acima, embora o seja na experiência da maioria dos entrevistados. Aqui entram os ingredientes, quem faz, o modo de preparo, entre outros fatores diretamente associados à comida, mas não apenas isso.

A diferenciação está associada, nestes casos, tanto ao ambiente doméstico – o lugar mais apropriado para o preparo de comida árabe – quanto à rejeição, compartilhada por várias interlocutoras citadas acima, do restaurante como um lugar onde se produza uma comida árabe à altura da comida feita em casa. Isto só faz sentido quando se considera que: a) o restaurante está fora da experiência da comida árabe consumida e preparada pela interlocutora entre seus familiares; b) que esta experiência está referenciada à relação que a interlocutora e seus familiares estabelecem com um padrão mais ou menos claro de como as coisas devem ser feitas a partir do que é (ou que se acredita ser) feito “lá” na Palestina ou em outros lugares mais ou menos específicos de onde possa se originar a “comida árabe”; e c) que o restaurante carece dos ingredientes importados, receitas e modos de preparo artesanais próprios da cozinha das mães e avós das entrevistadas.

É nítida a diferença entre esses casos e o de B. Y., que em momento algum estabelece o restaurante como uma antítese da comida árabe feita em casa, posto que sua relação com familiares e outras pessoas de ascendência árabe foi limitada, que ela não sabe fazer essas comidas e que, nos momentos nos quais a comida árabe é mais importante no ambiente doméstico da interlocutora, ela é adquirida em restaurantes. Frequência de consumo e o preparo doméstico da comida também não implicam necessariamente uma relação especial da interlocutora com a comida, como deixa claro o relato de L. S.

B. Y. está familiarizada com pratos da comida árabe que outras interlocutoras retratam como menos árabe, como lanche, como um *fast-food* distante do que "realmente é", por assim dizer, comida árabe. Mesmo assim, este consumo é de grande importância para B. Y., uma vez que está diretamente ligado à sua referência maior à Palestina que é seu falecido avô. O quibe e a esfirra dos restaurantes locais permitem que ela se relacione com suas raízes, sobre as quais busca conhecer cada vez mais. Para tal, pouca diferença faz se o modo de fazer ou o ingrediente específico é mais ou menos autêntico sob o ponto de vista de algum erudito ou de outras interlocutoras. A interlocutora nem mesmo menciona a existência de uma controvérsia nessa questão.

Nem mesmo é preciso que viajemos “daqui” para “lá” para corroborar esta afirmação. Vejamos para isso o exemplo de B. Y., cujo consumo de comida árabe depende da disponibilidade dos restaurantes. Em seu caso, são todas as características que possibilitam que a comida árabe seja comercializada no Distrito federal de 2020 – ingredientes, mão de obra mais ou menos especializada, custo de produção, transporte, etc.

– que possibilitam que essa comida seja consumida em seu ambiente doméstico em momentos especiais, como o aniversário de seu avô, sem que para isso entrem necessária ou imediatamente na categoria de “comida de rua”, “comida árabe abraçileirada” ou quaisquer outras. É justamente a fácil disponibilidade, no caso de uma pessoa nascida e criada com pouco ou nenhum contato com outros árabes ou palestinos, que permite que a comida árabe chegue em sua mesa e possibilite a sensação não menos genuína de proximidade com um parente querido que se foi – e com o legado de luta de seu povo.

L. S., por sua vez, conhece profundamente os mais variados tipos de comida árabe, produzidos por sua mãe palestina. O domínio das receitas e o esforço para adquirir os ingredientes "de lá" colocam a autenticidade da comida preparada pela mãe de L. S. acima de quaisquer suspeitas. Mesmo assim, a comida não aparece no relato de L. S. como algo extraordinário, fato que ela explica justamente a partir da onipresença da comida árabe no seu cotidiano.

É possível perceber, a partir da leitura destes relatos, que a comida árabe é compilada pelas interlocutoras em termos de receitas, ingredientes, modos específicos de fazer comida árabe e das pessoas mais adequadas para prepará-las. Isso não significa, no entanto, que exista algo em qualquer uma dessas características que confira à comida o qualificador árabe por si só. A atenção do observador precisa sair dos compilados, portanto, e buscar seguir os modos de compilar comida árabe mobilizados pelas interlocutoras em seus relatos.

Afirmo ainda, após a exposição dos relatos acima, que não é possível fazer de uma característica qualquer dentre as descritas nas compilações das interlocutoras algo constitutivo de uma “comida árabe” senão a partir das situações nas quais a comida aparece associada a outras coisas. A associação da comida com essas “outras coisas”, que se realiza nas situações da vida cotidiana das interlocutoras, é que faz de algo “comida árabe”.

O capítulo a seguir tratará dos dois principais temas aos quais a comida árabe é associada no relato das interlocutoras: as relações familiares das interlocutoras e a referência à Palestina e a outros lugares mais ou menos vagamente referidos como “lá”, a origem do qualificador “árabe” da comida árabe. Retomando a tabela apresentada acima e o caráter heterogêneo e às vezes vago das comidas citadas pelas interlocutoras como árabes, busco tornar perceptível o quanto os temas apresentados a seguir são levados em conta pelas interlocutoras na hora de descrever e organizar a comida árabe. Estes temas também são heterogêneos, ricos em diversidade interna.

## **5. O QUE É (E O QUE PODE SER) ASSOCIADO À COMIDA ÁRABE?**

Neste capítulo apresento os dois principais temas aos quais a comida compilada pelas interlocutoras foi associada. A comida árabe relatada pelas interlocutoras é composta não apenas por uma lista de receitas, ingredientes ou demais características por elas compiladas para a definir. Não houve um relato sequer que não associasse a comida árabe de maneira direta às suas relações familiares e à Palestina, associações estas realizadas nas situações da vida cotidiana das interlocutoras nas quais a comida árabe foi partícipe. As formas pelas quais essas associações são realizadas nos relatos estão apresentadas a seguir.

### **5.1 COMIDA ÁRABE E RELAÇÕES FAMILIARES**

Nesta seção apresento as situações nas quais as interlocutoras associaram, em seus relatos, a comida árabe às suas relações familiares. Este foi um dos temas mais recorrentes nas falas das interlocutoras, à medida em que as interpelei acerca da comida árabe em seus cotidianos. Esta seção está subdividida em dois blocos temáticos. O primeiro trata das formas pelas quais a comida árabe participa nas relações familiares das interlocutoras, com especial atenção ao lugar da comida árabe no estabelecimento daquilo ao que as interlocutoras se referem quando falam em “família”. O segundo bloco trata do lugar das mulheres das famílias das interlocutoras em seus relatos, discutindo ao mesmo tempo a centralidade delas nas relações das entrevistadas com a comida árabe, a questão da divisão sexual do trabalho doméstico e como as interlocutoras lidam com isso.

#### **5.1.1 “Ambiente família”: família e espaço doméstico**

As relações familiares de L. S. são centrais para compreender como se dá sua relação tanto com a comida árabe como com seu sentimento de pertencimento a uma coletividade árabe palestina. L.S. se vê associada à comida e à cultura árabe por sua “descendência”. O sentido dessa expressão, no entanto, é diferente da de outras interlocutoras, para quem a comida árabe é importante justamente por isso. A interlocutora destacou esse fator logo no início da gravação da entrevista por considerar que seria mais apropriado entrevistar sua

mãe, por exemplo, se eu quisesse conversar sobre comida árabe. Da mesma forma, foi através de seu pai, mais politicamente engajado na causa palestina, que L. S. travou contato com a Juventude Sanaúd, num evento no qual sua participação foi ideia dele.

Para L. S., a importância da comida árabe está no fato de que esta é diferente das outras, característica. Ela mesma está tão conectada a essa comida no seu dia a dia, no entanto, que não a vê como algo especial. Por isso, L.S. acredita que a comida árabe não tem tanto “peso” em relação à cultura árabe, com a qual ela relata certa dificuldade de adaptação. O que “pesa” são proibições e pressões envolvendo questões que podem “sujar o nome da família”. Como ela teve a comida em sua vida desde sempre, ela nunca “pesou” por já ser algo com que ela se sente “adaptada”.

Percebi um sentido ambíguo no uso do termo “peso”. Implícito na fala da interlocutora está a ideia de que algo que “que pesa” é algo importante. Mas esse peso no sentido de importância está atrelado ao fardo das obrigações e expectativas familiares em sua fala. Assim, a comida árabe é algo que para ela não pesa tanto, pois é algo a que ela está *adaptada* (pouco peso no sentido de um fardo a se carregar) e que, por ser tão frequente, ela não considera como algo muito especial (peso no sentido de importância).

A dificuldade de adaptação tem a ver com uma posição ambígua entre ser “árabe” e ser “brasileira”. Ela estranhou estar com gente com quem ela “parece”, depois de viver numa cidade onde sua família é a única de origem árabe, ao mesmo tempo que se sente confortável cercada de pessoas de quem ela diz ser diferente. O que compõe essa diferença, além da “descendência”? A comida, que é acessível através da referência à mãe como a pessoa que compra em São Paulo e que faz de acordo com o que aprendeu “lá”.

Desta forma, num contexto em que ser palestina não está em disputa, já que ela é da única família árabe da cidade, a comida e as relações familiares continuam participando do processo de composição desse pertencimento sem que haja uma disputa ou questionamento mais contundente dele. Mais ainda: marcar a diferença não implica, numa escala pessoal, uma imediata sensação de conforto ou proximidade com pessoas que partilham de experiências semelhantes.

Para S. N. e M. N., a relação entre comida árabe e família é bem diferente. S. N. considera a comunidade árabe-palestina de que faz parte, no Distrito Federal, “meio fechada”. O almoço de domingo, casamentos e aniversários<sup>56</sup>, por exemplo, são eventos que

---

<sup>56</sup> O Anexo 2 contém fotos e descrições de tais eventos enviados pela interlocutora S.N.

se realizam apenas entre eles. Esse “ambiente família” ao qual a interlocutora se refere é descrito em oposição aos aniversários, festas e outros eventos realizados com a presença de seus amigos “brasileiros”, que ocorrem em estabelecimentos comerciais como, por exemplo, em restaurantes de rodízio. A situação na qual a comida árabe está mais presente são as reuniões familiares, principalmente após o retorno de algum parente que viajara à Palestina. Não pode faltar comida árabe no almoço de domingo, que “é quando junta” as pessoas.

“A comida reúne a família. O momento de comer é o momento que a gente se vê.”. Com essas palavras, M. N. descreve a importância da comida árabe nas relações que estabelece com seus parentes. A comida árabe participa dos momentos em que a família se reúne, às vezes como a justificativa para essa reunião, como os almoços de domingo citados pelas interlocutoras.

Além disso, a família em geral e os pais em particular são muito importantes para a interlocutora na hora de definir o que é e o que não é comida árabe. Um exemplo: M. N., a mesma que destacou que aquilo que “realmente é” comida árabe não deveria incluir quibe e esfirra, dentre outras comidas bastante conhecidas, não seguiu o caminho de outras interlocutoras, inclusive de seu convívio próximo, de destacar as comidas árabes com arroz como principais exemplos de uma comida árabe mais autêntica, mais presente em seus cotidianos. Em vez disso, M. N. relatou uma comida árabe que usa muito pão justamente porque “não tem tanto arroz”. Como referência, M. N. se baseou naquilo que seus familiares – residentes no Distrito Federal ou na Palestina ocupada – comem.

Assim, é possível observar na prática algo exposto na seção anterior: o fato de estas diferenças serem pautadas principalmente por preferências regionais ou familiares. Quase todas as interlocutoras, à exceção de B. Y., destacaram isso quando falaram sobre as diferenças entre as comidas árabes feitas por palestinos e a feita por outras pessoas de ascendência árabe de outros lugares. Tudo aquilo que chamam de comida árabe, incluindo aí as adjetivações acerca do que é mais autêntico, original, etc., dentre essas comidas, são compilados que se formam em consonância com a experiência de cada uma das interlocutoras em suas relações familiares. Conseqüentemente, por mais que vivam na mesma cidade e que suas famílias sejam amigas desde antes de elas nascerem, as interlocutoras que moram em Brasília apresentaram a esta pesquisa compilações próximas nos critérios mobilizados, mas distintas entre si nos resultados.

A infância de G.H. é rica em memórias que envolvem a comida árabe. Assim como S. N. e M. N., as reuniões familiares que G. H. relata se dão ao redor de mesas cheias de comida árabe. Ela lembra de servir chá, quando criança, para os mais velhos enquanto eles comiam, bebiam chá, conversavam em árabe e ela ficava sem entender nada. G. H. é próxima de S.N., M.N., M.A. e B.Y, as outras interlocutoras de Brasília. Excetuando B. Y., todas as demais são descendentes de um grupo de amigos que migraram juntos da Palestina para o Brasil. Esses amigos, que se tornaram avôs das interlocutoras e interlocutor, criaram suas famílias próximas umas das outras de forma que hoje eles se consideram quase família.

As lembranças das reuniões de família da interlocutora incluem, a depender do evento, outras interlocutoras aqui apresentadas e seus familiares. Aquilo que S. N. chamou de “ambiente família” parece se encaixar com esses casos. Ao se referir a “família”, em eventos que não se restrinjam ao espaço doméstico ou às pessoas que nele coabitam, não necessariamente as interlocutoras se referem a uma família no sentido estrito de um parentesco sanguíneo, mas à “família” num sentido lato do termo. Independentemente do parentesco, o fato é que a comida árabe participa dessas reuniões ao mesmo tempo como um motivo para a reunião, como algo que fica na lembrança das pessoas que participam desses eventos e com o que se estabelecem relações de afeto e, por fim, como algo que as pessoas presentes nesse “ambiente família” tem e terão em comum.

Também existem questões nas quais a comida árabe se faz relevante nas relações familiares num sentido estrito, isto é, na convivência cotidiana de pessoas com laços de parentesco sanguíneo entre si. Um bom exemplo está na importância da “praticidade” da comida árabe que se consome na casa de G. H. e família. Elas listaram uma série de comidas árabes que sempre preparam em seu cotidiano e que justificam com a “praticidade” destas. A praticidade dessas comidas árabes deriva da prática, não de ser algo especialmente fácil de fazer. Mais especificamente, estão relacionadas também ao fato de a irmã de G. H. ser vegetariana, motivo pelo qual a mãe delas prepara legumes recheados característicos da culinária árabe. Assim, a praticidade consiste em recorrer a comidas que a mãe de G. H. sabe fazer e que incluem toda a família, mesmo as pessoas com restrições alimentares. Outro exemplo da comida árabe como inclusão é a avó de G. H., pernambucana sem ascendência árabe, que foi ensinada pelas mulheres da família do avô da interlocutora a preparar essas comidas, de modo que assim ela se sentisse incluída na família. Era a comida dessa avó de G. H. a que, antes da pandemia, reunia toda a família aos domingos.

A comida árabe também está relacionada a lembranças com forte significação afetiva para N. D. As lembranças que N. D. tem de sua avó, que mora na Jordânia, estão relacionadas ao espaço da cozinha, ao preparo e consumo de comida árabe. Por isso, N. D. diz quando alguém viaja para a Jordânia que “não precisa trazer nada, traz comida”. “Se eu penso em lá, além da minha família, é na comida, sabe?”, relata N. D.

A comida árabe está presente, segundo M. A., em várias situações do cotidiano. Principalmente em reuniões familiares. Comida árabe, domingo e família são fatores que tem estreita relação para o interlocutor. Uma dessas situações é o aniversário de sua avó. É nessas ocasiões que, normalmente, ele come comida árabe com variedade. No dia a dia é pão sírio, *hommus* e a *maqluba* que ele já enjoou de tanto comer. *Maqluba* se faz no domingo, mas se come a semana toda. O costume de fazer muita comida domingo e o que sobrou daquele dia ser aproveitado nos dias seguintes tem a ver também com a carestia dos alimentos, agravada pela pandemia. Não é possível variar constantemente o que se consome. Também em um restaurante de comida árabe, caso M. A. fosse ter um, não poderia faltar um sentimento de casa. A comida tem que ser caseira, “que nem a da minha mãe” e criar a sensação de estar de volta “na terra dele” ou de estar com a família.

A questão familiar é um tema sensível para B. Y., que possui familiares na Cisjordânia com os quais tem pouco contato. Seu pai conhece os irmãos dele que lá vivem, fruto do primeiro casamento do falecido avô da interlocutora. O avô de B. Y. se casou novamente no Brasil com uma brasileira que acabou aprendendo a cozinhar as comidas árabes que o marido gostava. A “parte árabe” da família de B. Y. no Brasil, por sua vez, é pequena. Essa talvez seja a principal diferença entre B. Y. e as outras interlocutoras, que possuem relações mais próximas com seus familiares palestinos.

Ela também não conhecia até recentemente os membros da Sanaúd de origem palestina em Brasília. Ela encontrou a organização através de uma rede social e seu pai ficou surpreso ao saber que a Sanaúd ainda existia. O avô de B. Y. veio ao Brasil na mesma época que os avós de M.N., S.N, G.H. e M.A., mas estes jamais o conheceram. Dessa forma, B. cresceu sem conhecer amigos ou familiares de origem árabe além do pai e avô.

Família é algo muito importante a se considerar para compreender a relação de B. Y. com a comida árabe e com sua ascendência palestina. Ao longo da entrevista, B. Y. se desculpou por não dominar o assunto e por esquecer ou não saber o nome de alguns pratos. Relacionado a isso estava a descrição dela de si própria como “neta de” palestino, mais que

como palestina ela mesma. “Como somos apenas descendentes...”, justificou. A dificuldade, talvez vergonha de não saber os nomes de cor me fez sentir como se ela achasse que eu estava avaliando sua palestinidade.

O avô falecido é uma figura central na relação de B. Y. consigo mesma no processo de se entender como palestina. Os aniversários dele, ele sim “de lá”, continuam sendo comemorados como uma forma de homenagem ao “que ele representou para nós”. A forma que sua família encontrou de fazer essa homenagem foi comer nesse dia as comidas que ele tanto gostava. Aqui, a comida árabe adquirida em restaurantes locais permite o encontro de B. Y. e seus parentes em torno da lembrança de um familiar querido.

O quibe é a comida árabe mais comum nas refeições da família porque ele “já faz parte do rol de salgados, né, que já virou muito popular”. Na mesma linha, B. afirmou ser a comida árabe “mais atípica” no rol de comidas do cotidiano. Aqui ela se insere no “normal”, como partícipe do que é “normal” de se comer no Brasil, uma divisão que em outras entrevistas apareceu como forma de diferenciar comidas árabes e não árabes e, dentre as primeiras, aquelas que não são, ou quase não são, comidas realmente árabes. Pelo contrário, B. Y. e sua família comem exatamente aquelas que estão dentro da disponibilidade do cardápio dos restaurantes árabes de Brasília. Nem por isso a comida deixa de participar da composição de relações muito importantes para B. Y. e familiares.

### 5.1.2 Divisão do trabalho doméstico, mulheres e a produção e consumo de comida árabe

Incomodou, eu acho assim, tipo, até uns quinze anos de idade, dezesseis talvez, eu rejeitava completamente. Odiava cozinha, tinha até trauma de entrar. Que achava que ia ser... que se eu aprendesse a cozinhar ia ser dona de casa. Aí eu falei "não, eu vou estudar, vou trabalhar" e tal. Tanto é que eu sempre tive pra mim que eu- que eu preciso ser a melhor no que eu decidir fazer porque senão eu vou acabar num casamento super tradicional. E aí eu rejeitei por muito tempo. Aí... Alguma coisa aconteceu na minha vida que eu vi que isso era uma besteira, né, que uma coisa não necessariamente... afetava a outra e comecei a cozinhar. Comecei fazendo doce, é, tipo bolo, brigadeiro, doce brasileiro mesmo, e aí com o tempo eu fui aprendendo os pratos árabes. E aí eu descobri que eu mando super bem na cozinha. [risos] (S.N.)

A relação de S. N. com a comida árabe se transformou a partir de sua adolescência. Quando fez as pazes com a cozinha, ela começou seu aprendizado pelo preparo de doces da “comida brasileira”, como brigadeiro e bolos, mas hoje afirma saber fazer apenas comida árabe. As relações familiares também foram afetadas por essa nova relação com a comida.

Ocorre que as avós de S. N. sabiam cozinhar e eram as responsáveis por fazer a comida árabe que os pais de S. N. consumiam. Estes, no entanto, não haviam aprendido a preparar comida árabe como elas. Os pais de S. N., portanto, conheciam a comida árabe mais como degustadores que como cozinheiros, sabendo preparar apenas o básico.

Isso começou a mudar quando S. N. começou a exigir que seu pai ajudasse a esposa na cozinha, tendo em vista que ambos trabalhavam bastante durante o dia e as tarefas domésticas acabavam recaindo sobre os ombros da mãe de S. N. de maneira desproporcional. A partir dessa cobrança, o pai de S. N. assumiu a responsabilidade pelo preparo dos jantares da família. Foi aí que ele resolveu aprender a executar as suas receitas de comida árabe favoritas a partir de vídeos da internet e tomou gosto pela cozinha.

Com o tempo, o pai de S. N. se tornou quem mais faz comida árabe no dia a dia da família. Com isso, a entrevistada e seus pais estabeleceram uma nova relação com a comida árabe em seus cotidianos. A comida árabe que S. come no dia a dia é sempre feita ou por ela ou por um de seus pais e consumida em casa. S. N. hoje em dia sabe e gosta de fazer a maioria das comidas árabes. S. N. começou a aprender a fazer comida árabe com a sua mãe, que mesmo antes dos fatos descritos acima já sabia preparar algumas comidas árabes. É possível dizer também que os três continuaram a aprender juntos, a partir de receitas e vídeos disponíveis na internet.

A mãe de L. S., por sua vez, é quem faz a comida árabe que se come no ambiente doméstico e, ao mesmo tempo, a profissional que as prepara para a venda no restaurante da família, mas não cuida de tudo sozinha. L. S. auxilia na parte de divulgação do restaurante nas redes sociais. Perguntei como e com quem ela havia aprendido a cozinhar, ao que a interlocutora respondeu dizendo se considerar autodidata. L. S. descreveu a comida de sua mãe como algo referido à infância dela na Palestina, em contraste com a forma que L. S. descreve a própria comida, por sua vez, como uma “culinária criativa”. Também é a mãe de H. O. quem sempre faz comida árabe em sua casa. A interlocutora também sabe e gosta de fazer. Sua mãe foi quem a ensinou. A mãe de H. O. gosta de fazer comida árabe sempre que alguém da família sente vontade, independentemente de uma ocasião específica. Ela sabe fazer, gosta de fazer e faz em quantidade, frequência e qualidade, segundo H. O.

M. N. aprendeu a fazer comida árabe com a mãe, depois com tias e prima. Geralmente quem cozinha a parte das carnes nos eventos familiares, como um almoço de domingo, por exemplo, são o pai e os tios da interlocutora. Ela afirma, no entanto, que o

preparo de comida é “bem dividido” entre homens e mulheres entre os palestinos com quem convive. Ela destaca que a questão do machismo entre os palestinos não é maior ou muito diferente do que já existe no Brasil entre brasileiros e outras pessoas de ascendência não árabe, sendo ambas sociedades patriarcais.

A comida árabe que G. H. consome em geral é feita em casa por ela ou por sua avó. A avó de G. H., esposa de seu avô palestino, é pernambucana. Ela foi ensinada a cozinhar, de forma a ser inserida na comunidade, pelas mulheres da família do avô de G. H. e por outras mulheres de ascendência árabe com as quais conviveu. Estas, a avó de G. H. conheceu entre o círculo de amigas formado a partir das relações entre os avôs das interlocutoras do Distrito Federal que, à exceção do avô de B. Y., se conheciam. G. H. aprendeu a fazer comida árabe com a avó e com outras familiares que conheceu em sua viagem à Palestina. Segundo a interlocutora, os homens sabem cozinhar e cozinham ocasionalmente. É das mulheres, no entanto, que isso é realmente esperado. Não é uma questão de saber ou não fazer. Tanto em termos da obrigação de fazer a comida do dia a dia quanto na expectativa de que a comida seja boa, caprichada, a expectativa recai sobre as mulheres.

Coisa similar foi relatada por M. A. À exceção de seu avô paterno, palestino, e de sua mãe, “brasileira”, o restante dos familiares de M. A. é nascido no Líbano ou tem origem libanesa. Mesmo assim, é a mãe de M. A. quem faz a comida árabe que se come no dia a dia da casa do interlocutor, mesmo sendo brasileira. A avó e as tias paternas de M. A. ensinaram a mãe dele a cozinhar comida árabe quando ela casou com o pai do interlocutor e se reverteu ao Islã. Isso, assim como ocorreu com a avó de G. H., teve o objetivo de incluir a mãe de M. A. na família.

Homens até sabem cozinhar, mas é da mulher que se espera fazer isso: novamente M. A. corrobora o relato de G. H., exemplificando com lembranças de sua infância. M. A. afirma ter pedido, quando criança, para aprender a fazer algumas coisas, como “enrolar charuto”, de forma que pudesse “ajudar” a mãe e as outras mulheres que estavam na cozinha na ocasião de um desses almoços de domingo que reuniam família e amigos. Mesmo assim, com o tempo, M. A. foi sendo afastado da cozinha e só as mulheres continuaram fazendo a comida árabe desses eventos. Em geral a regra é: mulheres na cozinha, homens na sala.

Não se trata, nesses casos, de uma questão que se limite à capacidade individual de saber ou não fazer comida árabe ou da ascendência do indivíduo. As expectativas em torno das mulheres, em geral, e da esposa, em particular, independem da nacionalidade e de um

conjunto prévio de habilidades específicas. É nesse sentido que S. N. afirma a centralidade da mulher na cultura islâmica e palestina. São as mulheres, principalmente a “esposa tradicional de um casamento tradicional”, que garantem que seus descendentes também sejam ligados à “cultura”. “Cultura” é similar a “tradição” no sentido em que a interlocutora usa a palavra. Uma “esposa tradicional” é a “base”, portanto, da reprodução desse cultural-tradicional por meio da educação dos filhos.

Também a habilidade de fazer comida árabe pode ser a coisa mais ou menos significativa. N. D. demonstrou grande satisfação em ser capaz de executar uma receita de sua tia jordaniana, enquanto S. N. por muito tempo teve medo da cozinha por receio de ser limitada à condição de dona de casa e H. O. encara com naturalidade o domínio dessas receitas sem em nenhum momento se sentir ameaçada em seu futuro por isso. Uma coisa em comum entre as interlocutoras, que só é possível perceber quando se conversa com um homem, é como todas se referem à cozinha, se não como uma obrigação, pelo menos como algo que é esperado das mulheres na divisão dos afazeres domésticos.

M. A. aponta para essa divisão ao relatar a separação das pessoas pelo espaço nas reuniões familiares: mulheres na cozinha, independentemente de sua ascendência; homens, por sua vez, na sala. Um detalhe deixa transparecer essa expectativa: ele relata ter pedido para aprender algumas atividades da cozinha de forma que pudesse "ajudar". Em nenhum momento está presente o risco de que ele tivesse que assumir essa tarefa tão automaticamente associada às mulheres. Vê-se, na divisão dos espaços, a divisão sexual do trabalho.

Também segundo N. D. a pressão para cozinhar está sobre as mulheres. Homens sabem cozinhar, mas não se espera isso deles. A mulher é responsável pelo preparo da comida e se espera dela certo capricho, uma comida melhor que a que um homem poderia fazer. O momento do preparo da comida árabe é algo importante, independente da circunstância, para a família de N. D. Mesmo no ambiente doméstico de N. D. no Brasil a relação entre as pessoas muda quando se trata de comida árabe. Tanto no processo de preparo da comida, em que todos se ajudam, quanto no momento da refeição, que é um momento especial para toda a família.

É perceptível nos relatos das interlocutoras acima a associação entre a comida árabe e a relação com as suas famílias. Desde memórias carregadas de valor afetivo relacionadas ao ato de fazer e consumir os alimentos, aos eventos nos quais eles são consumidos. Estes eventos, descritos pelas interlocutoras, são muito importantes, pois são eles que

proporcionam as situações a partir das quais as entrevistadas associam o momento da reunião com entes queridos à comida árabe. Seja o aniversário de um avô falecido, o casamento de um irmão ou o almoço de domingo que reúne toda a família para comer a comida feita por mães, tias e avós.

A relação das mulheres da família com a comida, especialmente das mães, é importante tanto para compreender a relação de afeto estabelecida com/através da comida quanto para acessar o delicado tema da divisão sexual do trabalho doméstico. Todas as interlocutoras se referiram às mães como as principais responsáveis pela comida árabe que elas comiam. Mesmo B., a única a comer mais comida árabe feita fora de casa do que em casa, tem na mãe e na avó a principal referência quanto ao preparo dessa comida.

Outro ponto levantado sobre esse tema é como a expectativa da capacidade de preparar a comida árabe recai sobre mulheres, mesmo que estas não tenham ascendência árabe alguma. Não é necessariamente uma questão de saber, porque isso são coisas que se ensinam, mas de que no fim das contas a obrigação continua caindo sobre os ombros das mulheres. As mães e avós da família ensinam as esposas de seus filhos, caso estas não saibam, para incluí-las.

## **5.2 “AQUI” E “LÁ”: COMIDA ÁRABE E FORMAS DE SER/ESTAR PALESTINA**

Outro tema recorrente na fala das interlocutoras é a associação da comida árabe que consomem à Palestina. Essa associação, proponho, pode fazer da comida árabe uma forma de acessar a Palestina. Mas como a Palestina é acessível para palestinos em diáspora? O interessante aqui é que mesmo interlocutoras que nunca estiveram pessoalmente na Palestina ocupada relatam a importância do momento, geralmente coletivo, de consumo de comida árabe como uma forma de se sentir “lá”. Isso porque existem algumas coisas em suas vidas que as associam à Palestina, entre elas a comida árabe. Coisas que dão substância ao pertencimento das interlocutoras ao grupo “palestinos em diáspora” para além da descendência. Assim, associada às relações familiares, a comida árabe pode, além de produzir a sensação de “estar lá”, fortalecer a sensação de que seria bom estar lá porque é àquele lugar que se pertence.

Apresentei alguns dos critérios a partir dos quais as comidas árabes podem ser classificadas pelas interlocutoras. Ao mesmo tempo que a comida árabe “daqui” pode ser

avaliada por interlocutoras como M. N. na medida em que é mais ou menos parecida com o que há lá, sendo esse “lá” quase como um padrão-ouro do que verdadeiramente é comida árabe, a comida árabe é um dos fatores que pode fazer “aqui” se parecer mais com “lá”. A comida então participa da relação das interlocutoras com lugares diversos e de como as interlocutoras se sentem nesses lugares.

Disso resulta a sensação de se estar num lugar que, embora ainda não seja “lá”, é quase lá, como Foz do Iguaçu, São Paulo e Mississauga, por exemplo. Além disso, a comida também pode, no momento de seu consumo, produzir a sensação de que se está lá. Uma sensação de retorno, mesmo entre quem jamais esteve “lá”, como B. Y., passa a ser possível em lugares ou eventos específicos, como a reunião da Juventude Sanaúd em Foz do Iguaçu, por exemplo.

Estes eventos e o que se come neles também podem ser descritos pelas interlocutoras como algo que compõe o sentimento de pertencimento destas a um grupo específico, o dos palestinos. Como coloca S. N., a comida árabe conecta as pessoas com a Palestina. Essa conexão adquire importância ainda maior em relação às mulheres, uma vez que se trata, segundo S. N., de uma “cultura patriarcal”. A obrigação de saber cozinhar é acrescida da obrigação de saber fazer principalmente as comidas árabes mais tradicionais. Uma esposa com essas habilidades costuma ser valorizada, segundo S. N., por ser uma garantia de que os filhos crescerão para se tornar pessoas próximas de suas raízes. O preparo e consumo dessas comidas pelas famílias palestinas conecta a trajetória individual dos membros da família à jornada coletiva do povo a que pertencem. A comida árabe participa, portanto, da construção de um sentimento de pertencimento entre as interlocutoras.

Aqui destaco como a comida árabe participa da relação entre as interlocutoras e a Palestina. Essa participação se dá de duas principais maneiras, que apresentarei nas duas subseções a seguir. A primeira diz respeito à participação da comida na localização de determinados lugares como mais ou menos próximos de “lá”. A seguir, apresento as formas através das quais a comida árabe permite, nos momentos de sua produção e consumo, que “lá” seja, mesmo que temporariamente, acessível “daqui”. Este bloco temático está atravessado pela constante preocupação em rastrear onde participa a “comida árabe” na composição do que é, para as pessoas entrevistadas, ser palestina, associada aos pontos anteriores na constituição de um senso de pertencimento que pode ser chamada de “palestinidade” e à atuação das interlocutoras no grupo Juventude Sanaúd ou em outros.

### 5.2.1 Localizando “Aqui” e “Lá”

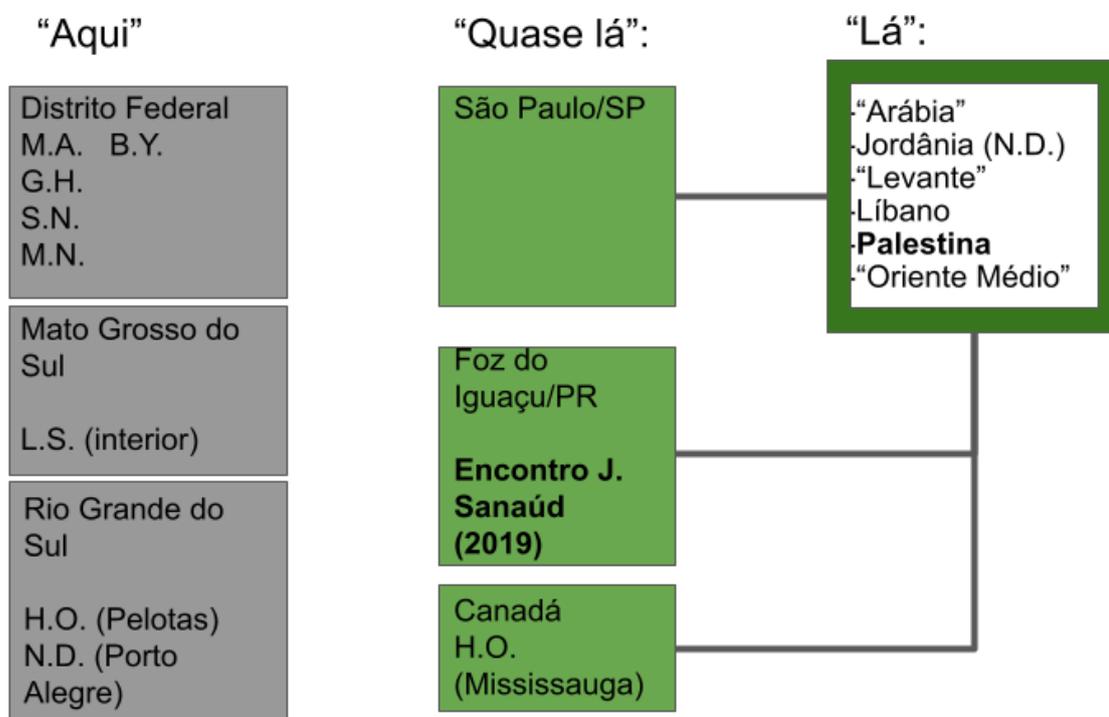


Figura 4: Onde é “aqui” e “lá”<sup>57</sup> segundo as interlocutoras.

A cidade em que L. S. reside é a mais distante possível de “lá”. A mãe da interlocutora é quem traz de São Paulo os ingredientes sem os quais seria impossível fazer comida árabe no interior do Mato Grosso do Sul. O que existe “lá” na Palestina é a principal referência para L. S. descrever o que considera comida árabe. Os ingredientes, que precisam em sua maioria ser trazidos de fora da cidade, são um exemplo. Mesmo o azeite, mais facilmente disponível no Brasil, tem um motivo especial referenciado à Palestina para ser importante na comida árabe. Segundo L. S., o azeite faz parte de quase todas as comidas árabes, pelo menos as que ela conhece, porque “lá” há muitas oliveiras.

Outra referência à Palestina na comida árabe que L. S. consome e que sua família comercializa está na descrição que ela faz da comida árabe feita por sua mãe. A mãe de L.

<sup>57</sup> Como é possível que Brasília seja “aqui” e Foz do Iguaçu seja “quase lá”? Retomando a figura apresentada anteriormente, observo agora não apenas as relações entre as interlocutoras, mas a forma como estas organizam os lugares que habitam ou aos quais se referem em termos de “lá” ou “aqui”. Esta divisão, embora também geográfica, é incompreensível se não levarmos em conta aquilo que as interlocutoras compilam para, nos termos de Latour (2012, p. 283), *localizar* os locais mencionados.

S. nasceu e viveu seus primeiros anos na Palestina. Por isso, L. S. considera a comida preparada por sua mãe algo que remete mais diretamente ao que se come “lá”, diferentemente da comida que ela mesma faz, descrita como uma “cozinha criativa”.

A clientela do restaurante em geral é composta por pessoas que estudaram fora da cidade e já sabem do que se trata. Como a comida árabe não é algo comum na cidade, há sempre a preocupação em explicar o que são os pratos para o público através de descrições nos cardápios. Estes são os “curiosos”, como L. S. chama, que chegam no restaurante da família com pouco ou nenhum conhecimento prévio da comida árabe.

Morando nessa cidade, L. S. está muito distante de “lá”. Cidades como Foz do Iguaçu e São Paulo, embora não sejam geograficamente próximas da Palestina, estão muito mais próximas de lá no ponto de vista da interlocutora por dois motivos: a maior quantidade de pessoas de ascendência árabe nas cidades e a maior disponibilidade de comida árabe em restaurantes, empórios e comércios populares. A experiência de estar em Foz do Iguaçu durante o encontro da Juventude Sanaúd impressionou L. S., que nunca havia estado no mesmo lugar com tantas pessoas parecidas com ela. L. S. disse estar mais acostumada a ser “a diferente” do que o contrário.

H. O. leva fatores similares em consideração para localizar o “Canadá” em geral e a região metropolitana de Toronto em específico como mais próximas de “lá” do que o Brasil em geral e Pelotas, a cidade em que a interlocutora viveu, em particular. “Lá”, o vago lugar de referência para a comida árabe, às vezes é a Palestina, às vezes é o “Oriente Médio” em geral. Ingredientes importados de “lá”, por exemplo, podem ser do Líbano, da Síria ou de outro país próximo, numa delimitação que não é fácil de traçar. Essas referências se fortalecem umas às outras: há maior variedade e quantidade de comida árabe em Mississauga assim como há maior quantidade e variedade de pessoas de ascendência árabe, palestina ou de outros países do Oriente Médio.

Cidades como São Paulo e Foz do Iguaçu são exceções no Brasil, mais próximas de lá tanto pela maior disponibilidade dos produtos e ingredientes quanto pela quantidade de pessoas de ascendência árabe nas ruas, realidade muito distinta de cidades como Pelotas, de onde H. O. veio. O lugar faz toda a diferença: quando morava em Pelotas, H.O. e sua família compravam ingredientes de São Paulo ou direto da Palestina, o que não é necessário na cidade em que moram no Canadá.

Para M. N., a distância daqui para lá é maior, assim como é mais restrito o que ela chama de “lá”. A comida árabe daqui também não é a mesma coisa da “de lá”, que é superior, assim como M. N. também é mais criteriosa em relação àquilo que chama de “lá”. “Marrocos não é árabe. Não fica na Península Arábica”. O critério dela faz referência a um lugar mais delimitado geograficamente, excluindo assim o cuscuz marroquino totalmente do que ela considera comida árabe. O critério dela do que é “árabe” também é mais restrito, portanto. Mesmo assim, comidas como esfirra e quibe não são consideradas, por serem exclusivamente libanesas em sua opinião. Não basta, para ela, existir num país de “lá”, embora “o pessoal considere”: é preciso, para ser árabe, que a comida esteja presente de maneira mais uniforme na região à qual ela refere como “lá”.

G. H. sempre cozinha com ingredientes trazidos da Palestina quando alguém viaja para a região. *Tahine*, que é mais fácil de encontrar embora seja caro, é encomendado de locais especializados em São Paulo. Compensa mais pagar o frete do que comprar localmente. Quibe e esfirra, para G. H., “quase não é árabe” porque “tá tão normal das pessoas fazerem no Brasil”. Será por causa do enfraquecimento de um uso delas para distinção que ela diz que quase não é árabe? Também há espaço para uma mistura do Brasil com a Palestina em momentos como o do churrasco, onde as comidas árabes e “brasileiras” se encontram.

N. D. ficou feliz quando conseguiu executar a receita do *Uzih* sozinha, que considerava muito difícil. Enviou a foto do prato pronto de volta para sua família “de lá”, de quem pegou a receita. Quando se refere a “lá”, N. D. está falando de Jordânia e Palestina, mas principalmente do primeiro, onde viveu com a maior parte de sua família “de lá”. Sua tia “masterchef”, a referência da família na cozinha que lhe enviara a receita do *Uzih*, vive na Cisjordânia, no entanto.

N. D. se sente perdida entre ser brasileira e árabe. Ela não se sente próxima ou inserida na comunidade local do Rio Grande do Sul. Ela chegou, quando criança, a fazer parte de um grupo de *dabke*, uma dança típica da Palestina. Esta foi a época em que ela mais se sentiu parte de uma comunidade local, mas isso foi antes da separação de seus pais e da viagem para a Jordânia. Voltando ao Brasil, suas relações mais próximas passaram a ser as que se dão através das redes sociais. As relações familiares, já citadas, e as relações com integrantes da Juventude Sanaúd.

### 5.2.2 Formas de estar “Lá” e “Aqui”

“A comida árabe, ela me conecta com as pessoas querendo ou não, entendeu?”. Assim H. O. descreveu a importância da comida árabe em suas relações com outras pessoas de ascendência palestina. Como palestina nascida na diáspora, H. O. vive um dilema: no Brasil, ela é vista como árabe; na Palestina, é brasileira. Nessas circunstâncias, a comida árabe se torna algo importante, pois “cria certa inclusão”. Quando H. O. viajou para a Palestina, por exemplo, foi a comida árabe que a fez se sentir parte em vez de apenas mais uma turista brasileira.

Essa é uma questão muito cara a M. N., que a coloca de maneira semelhante. A comida árabe, na experiência da interlocutora, é central para que, mais que descendente de palestinos, ela se sinta e se afirme como palestina em diáspora. “Se afirmar como palestino é se sentir como [palestino]”. Para M. N., ter descendência é diferente de “ser” palestino. Considerando que hoje há mais palestinos morando fora do que dentro dos territórios ocupados, é preciso fortalecer o sentimento de “palestinidade” entre aqueles que, como ela, nasceram na diáspora. Do contrário, em breve não haverá mais Palestina pela qual lutar, pois já não haverão mais palestinos.

E a comida faz parte desse processo, ainda mais quando há a possibilidade de ir “lá”, conhecer a Palestina e se sentir pertencente, como no caso de M. N. Tudo isso faz parte do que compõe, segundo a interlocutora, o seu sentimento de palestinidade. “Chá (...) me lembra momentos que eu passei na Palestina”. Além da razão da reunião familiar em um almoço de domingo, “ela [a comida árabe] é o que mata a minha saudade” da Palestina. “Ela representa e está comigo”. Essa busca por fortalecer uma palestinidade não é algo que se paute, no entanto, numa jornada individual de autoconhecimento. É, principalmente, um ato político. “A minha palestinidade impacta a dos outros”, afirma. M. N. relata orgulhosa os efeitos que seu movimento de valorização da própria “palestinidade” teve sobre amigos e parentes, que passaram a trilhar o mesmo caminho a partir de sua influência.

B. Y. é um bom exemplo de pessoa impactada por esse movimento, que encontrou nas atividades da Juventude Sanaúd a oportunidade para aprender sobre as suas origens. Segundo B. Y., a importância da comida árabe está na relação que é estabelecida entre ela e esta comida: o momento de seu consumo é um momento em que B. Y. se lembra de suas origens, de suas raízes. Comida árabe para ela é algo bom, prazeroso, mas que está ao mesmo

tempo associada ao sofrimento dos seus, à defesa da causa palestina que também é sua, como *neta de palestino*.

Ela se aproximou da questão como *neta de palestino*: o objetivo da Sanaúd, segundo propõe M. N., é que pessoas como B. Y. passem a se reconhecer também elas mesmas como palestinas. A cultura palestina e as raízes de sua família são objeto de constante aprendizado para B. Y., uma vez que B. Y. foi nascida e criada no Brasil. Ela não conhece a Palestina, embora seu pai já tenha visitado o país. B.Y. ainda se sente um tanto insegura em se afirmar como palestina por conta disso. Para ela, se sentir parte de uma comunidade palestina tem principalmente a ver com a defesa da causa palestina. Por isso seu engajamento político e participação na Sanaúd tem tudo a ver com esse momento de aprendizado sobre si mesma, sua família e origens.

Se B. Y. é o exemplo entre os entrevistados de uma pessoa que cresceu afastada e hoje se dedica a se reaproximar de suas origens palestinas, S. N. é um bom exemplo de alguém que já percorre esse caminho há mais tempo. Além da participação da comida em sua dinâmica familiar e em suas relações cotidianas com os amigos da família, a comida árabe é um importante laço, para S. N., entre ela e a Palestina. É com orgulho que a interlocutora fala de receitas que estão há duzentos anos em sua família. Mesmo quando faltam os ingredientes nas lojas especializadas, em geral importados do Líbano, S. N. adapta as receitas e as mantém no seu cotidiano de consumo diário de comida árabe.

G. H. também estabeleceu fortes laços com a comida árabe. A comida árabe é, para a interlocutora, uma das poucas coisas que é possível fazer para lembrar do que é ser palestino e “estar lá”, mesmo estando aqui. Isso também porque é a comida árabe que reúne as pessoas, em especial a família. As pessoas vão comer juntas quando há comida árabe. Aqui se vê a importância da comensalidade: G. H. também come arroz, feijão, comidas que descreve como “normal” em seu dia a dia. É, no entanto, quando há a *maqluba* e outras comidas árabes que são o que há de “especial” no seu cotidiano que as pessoas aparecem para comer juntas. A comida então ajuda a compor o que é ser palestino num cotidiano de diáspora, onde há poucas oportunidades de estar fisicamente lá. Esses eventos possibilitam, mesmo que temporariamente, que as interlocutoras acessem esse “lá”, a Palestina.

Essa relação com a comida, presente nas memórias de infância e no cotidiano da interlocutora, ajuda a fazer com que G. H. se sinta parte de uma comunidade. Juntamente à origem do avô, à “família lá” que ela possui, a sua criação – na qual a comida árabe está

inclusa – faz parte tanto de um senso de comunidade, de pertencimento, quanto informa aquilo em que essa comunidade consiste. “Comida árabe é tipo, metade da minha vida”, afirmou G. H. Quando perguntei o porquê de tal ênfase, ela apontou dois motivos: porque “prende à Palestina” e porque “a gente gosta [de comida árabe]”.

Outra pessoa que gosta de comida árabe é a mãe de N. D., que se comunica diariamente com a família “de lá”. N. D. diz que ela está “meio doente”, fazendo um tratamento, e a comida árabe é a única que “abre o apetite, faz ela feliz”. Esse é também, segundo a interlocutora, um jeito de estar mais próxima da família, da cultura. É uma comida que as lembra da família que está distante. N. D. descreve o momento do consumo de comida árabe na companhia de sua mãe como um momento de pura felicidade: “quando tu come e tu vai, a gente vai pra lá”.

Também é graças à internet, segundo N. D., que sua relação com suas origens se aprofundou: com o “contato quase diário com a família árabe a gente vai retomando coisas”, afirma. A descoberta da Sanaúd foi uma das consequências dessa abertura de possibilidades que a internet e as redes sociais trouxeram para N. Embora as idas e vindas de sua vida pessoal tenham distanciado N. D. das pessoas de origem árabe de sua cidade, ela afirma a força do senso de comunidade dos seus: o árabe “parece que é tudo irmão, tudo família.”. Esse senso de comunidade vem, especialmente no caso das pessoas de origem palestina, acompanhado de um senso de responsabilidade pela causa da libertação de seu povo. Para a interlocutora, é preciso ter orgulho e reafirmar sempre esse pertencimento. E é aí que a Sanaúd entra.

A afirmação da própria palestinidadade e o reconhecimento desta por seus pares é uma questão muito cara para M. A., que se incomoda com o questionamento que sente por parte de outros, dentro e fora de sua família, sobre sua condição de árabe e de palestino. Os questionamentos vem por todos os lados: ter tatuagens, beber álcool e outras proibições ligadas à religião são fatores de tensão no seio de sua família, onde algumas pessoas o acusam de “brasileiro”, usando a palavra para “brasileiro” em árabe para tal. Fora dela, pessoas influenciadas pelo discurso sionista questionam sua identidade. Afirmam, diz M. A., que ele nasceu no Brasil e que por isso ele não abandonaria sua vida aqui para ir morar lá, o que M. A. nega com veemência.

Na verdade, M. A. pretende viver na Palestina “quando formos libertos”. Nunca visitou o país apenas porque as viagens que seu pai faz são muito longas e isso

impossibilitaria o cumprimento de suas obrigações de estudo e trabalho. Não se trata, no entanto, de uma questão “apenas identitária”: Não basta para M.A. ser reconhecido como palestino, é uma questão de resistência que envolve a luta de um povo - o seu. “Eu sinto no sangue isso”, ele afirma.

“A culinária ela é uma representação da identidade”. Um “valor da raiz”, para M. A. Coisas assim são importantes para combater o sionismo e suas intenções de limpeza étnica. Segundo M. A., uma limpeza étnica não se faz apenas matando pessoas, mas também através da “apropriação cultural” de elementos que compõem o que é ser palestino por parte de pessoas e instituições pró-Israel. Para M. A., a comida árabe e a cultura estão em disputa, portanto, uma vez que participam da composição do que é ser palestino, associadas a um sentimento de pertencimento, de que há uma comunidade, uma “grande família” palestina.

Durante o encontro da Juventude Sanaúd em Foz do Iguaçu, realizado em 2019, ocorreu um evento que ilustra bem essa relação entre a comida árabe e o fortalecimento de um sentimento de pertencimento. A comunidade árabe-palestina de Foz do Iguaçu preparou um jantar na mesquita da cidade para recepcionar os membros da Juventude Sanaúd que ali estavam em virtude da realização do primeiro encontro nacional do grupo após um hiato de duas décadas. As famílias locais prepararam e levaram várias comidas árabes para o evento. Assim estava feito um banquete palestino numa das cidades mais árabes do Brasil.

A presença dessa variedade de comidas árabes e das famílias que as executaram fizeram S. N. se sentir como se estivesse “em casa”. Este foi, para G. H., o “melhor dia”, pois estavam “todos juntos”. Nas palavras de S. N., “houve uma conexão muito grande com todo mundo”. “Quando a gente chegou na mesquita todo mundo já conhecia os pratos, uma coisa que a gente já tá familiarizado, né?”, disse H. O.

A realização de eventos como este, dentro dos quais ocorrem momentos como o jantar na mesquita de Foz do Iguaçu acima mencionado são partícipes, portanto, do fortalecimento de um sentimento de pertencimento coletivo que, como propõe M. N., é possível chamar de “palestinidade”. A percepção de que há muita gente “como eu”, nas palavras de G. H., foi algo que todas as pessoas que participaram do evento relataram de maneira enfática. A presença da comida árabe num jantar na mesquita de Foz do Iguaçu é o melhor exemplo de como a comida colabora para compor o que é “ser como eu”, permitindo o encontro das pessoas no momento de seu preparo e consumo, participando, ao mesmo tempo, do conjunto de práticas que dão substância a o que é ser palestino.

A comida árabe não é apenas, portanto, um fator de diferenciação, marcando aqueles que a preparam e consomem de modo negativo como “não-brasileiro”, mas algo que é partícipe de uma formulação positiva, criativa desse *ser* palestino. Quando consideramos a variedade de formas pelas quais as interlocutoras associam em seus relatos a comida árabe nas situações de suas vidas cotidianas às suas relações com familiares com aquilo que as faz sentirem-se palestinianas e próximas à Palestina, não podemos deixar de perceber como essa associação se faz reflexivamente. Ao mesmo tempo que é impossível para as interlocutoras compilar receitas e ingredientes variados como “comida árabe” sem os temas apresentados e sem as situações nas quais a associação se realiza, a comida árabe assim compilada passa a ser um actante que *permite* que determinadas situações aconteçam e que, nessas situações, os actantes *se façam uns aos outros*. Os vínculos entre os actantes, portanto, participam do que faz da comida relatada “árabe” e das interlocutoras “palestinianas”.

## **6. CONCLUSÃO: AS MEDIAÇÕES DA COMIDA ÁRABE**

Esta pesquisa foi realizada com o objetivo de compreender as mediações da comida árabe na vida cotidiana de integrantes de origem palestina do grupo Juventude Sanaúd. A partir dos relatos das interlocutoras, busquei responder às perguntas que orientaram esta pesquisa: a) o que é comida árabe para as interlocutoras que a definem; b) as situações em que a comida árabe está presente na vida cotidiana das interlocutoras; e c) a diferença que a “comida árabe”, os modos de defini-la e sua presença ou ausência fazem ou não nas situações descritas pelas interlocutoras. As respostas a estas perguntas serão apresentadas a seguir.

Esta conclusão está dividida em quatro partes. Na primeira, busco discutir os modos de compilar comida árabe mobilizados pelas interlocutoras. Na segunda parte, apresento como as situações relatadas permitem a investigação de como se faz “comida árabe”. Na terceira parte, com o auxílio dos conceitos de vínculo e de palestinidade, discuto os vínculos que fazem os actantes observados “árabes” ou “palestinos”. Por fim, apresento respostas para o problema proposto a partir das respostas às perguntas acima.

### **6.1 O ACTANTE E OS MODOS DE COMPILAR COMIDA ÁRABE**

Durante o levantamento bibliográfico, encontrei diversas fontes que apresentavam a “comida árabe” composta pelas mais diversas combinações de elementos. Nessa diversidade, à primeira vista desnorteante, percebi que todas as respostas que obtive na literatura consultada sobre o que viria a ser “comida árabe” eram também compostas de outras coisas que não uma lista de receitas e ingredientes. O mesmo ocorre com os relatos das interlocutoras desta pesquisa. Todas as compilações de “comida árabe” são feitas a partir de modos de compilar específicos, apresentando assim resultados distintos entre si. Isto foi inspirado pela tradução e adaptação do conceito de *gathering* de Law (2004) para o derivado “modos de compilar”, realizada por Carvalho (2020). Recorri a este conceito, pensado para observar movimentos heterogêneos e em constante reformulação, como uma alternativa que permitisse ao mesmo tempo destacar o constante trabalho de definição e redefinição do compilado “comida árabe”, sem atribuir nenhum conteúdo necessário ou uma formulação definitiva a ele.

Os termos “comida”, “árabe” e “comida árabe” por si só não estão atrelados a nenhum conteúdo intrínseco. A variedade é encarada pelas interlocutoras como algo absolutamente normal. Mesmo mencionando receitas específicas da Palestina, como o *msahan* destacado por S. N., nenhuma das entrevistadas considerou existir uma “cozinha palestina” propriamente dita. Elas consideram o que se come na Palestina como variantes daquilo que se pode chamar em geral de comida árabe. Dentro do que é reconhecido como comida árabe entre as interlocutoras, há espaço para a diversidade entre cidades, vilas e até famílias que executam receitas específicas. Assim, por mais que parte das entrevistadas sejam pessoas que se conhecem, algumas delas até compartilhando uma infância em comum, não é possível afirmar um conteúdo específico para o que é a comida árabe entre as interlocutoras<sup>58</sup>. A atenção deve ir, portanto, para os modos pelos quais as interlocutoras compilam comida árabe.

Analisando os dados obtidos a partir das entrevistas, identifiquei três principais temas. Chamados a falar sobre a comida árabe em suas vidas cotidianas, as interlocutoras fizeram considerações a) sobre as características materiais de cada comida (como é feita, com quais ingredientes e por quem); b) sobre suas famílias e o lugar da comida árabe nas suas relações familiares; e c) sobre a Palestina, seja para diferenciar o que é comida árabe “lá” e “aqui”, seja para estabelecer formas pelas quais a comida árabe permite que “lá” seja acessível “daqui”.

As interlocutoras descrevem a comida árabe a partir de um conjunto de receitas, dos ingredientes que as compõem, dos modos de preparo adequados e de quem são as pessoas que preparam determinadas comidas. Não é possível afirmar, a partir dos dados obtidos, que exista um conjunto de elementos essenciais para a composição da “comida árabe”. Isso não significa que as características da comida sejam irrelevantes; pelo contrário.

Origem, disponibilidade e preço dos ingredientes, quais comidas são mais ou menos próprias de se comer em casa ou em restaurantes, a maior ou menor importância da praticidade no preparo e consumo: todas essas questões e sua maior ou menor importância podem parecer arbitrárias se as considerarmos em separado. A questão é que a comida árabe da vida cotidiana das interlocutoras não pode ser compreendida fora das situações concretas

---

<sup>58</sup> Um exemplo é a tabela, apresentada na seção 4.2, na qual estão listadas todas as comidas citadas como “árabes”. Esta lista por si só não contribui de maneira significativa para a resposta das questões aqui propostas. Como afirma Garfinkel (2018, p. 139), não é a “determinação distintiva de um evento”, que o faz pertencer a uma ordem ou sistema “conhecido em comum”.

das quais participa. As características das comidas descritas são essenciais justamente porque podem ser mobilizadas de maneiras diversas de acordo com cada interlocutora.

Isso fica evidente se considerarmos que B. Y. dá menor importância à origem dos ingredientes e de quem faz a comida árabe que ela consome, uma vez que por muito tempo a comida árabe comprada de restaurantes foi o único contato possível com a sua origem palestina. M. N., por sua vez, dá grande importância a essas características na hora de diferenciar uma comida “verdadeiramente” árabe de uma “abrasileirada”. Isso não se entende se não considerarmos que a comida árabe que ela consumiu em toda a sua vida esteve associada à proximidade de sua família e de outras famílias amigas de origem palestina. Em ambos os casos, comidas diferentes em suas características participaram de situações significativas na vida das interlocutoras como uma forma de as aproximar de suas famílias e de um sentimento de pertencimento à Palestina.

Precisamos então retomar os conceitos de compilado e modos de compilar para entender como essas versões da “comida árabe” são feitas. Os compilados descritos pelas interlocutoras, como afirma Law (2004, p. 160), conferem alguma estabilidade ao que é definido como “comida árabe” sem a necessidade de que se defina um conteúdo específico responsável por fazer de algo essencialmente “árabe”. Trata-se de uma composição relacional, que permite que as interlocutoras produzam relatos de comida árabe estabilizáveis e reconhecíveis como tal sem que haja qualquer característica essencial no compilado que faça de “x” um “x-árabe”.

Essas compilações de comida árabe não são idênticas, embora sejam reconhecíveis entre as interlocutoras. Esses compilados são feitos de modos específicos, parciais e circunstanciais (CARVALHO, 2020). Embora apresentem resultados ligeiramente distintos entre si, os modos de compilar comida árabe das interlocutoras se referem aos mesmos três temas principais – comida, família e Palestina. Caracterizam-se também por associar os três temas para a composição do compilado “comida árabe”, sempre em referência às situações de suas vidas cotidianas nas quais os compilados descritos são trazidos à existência.

## 6.2 AS SITUAÇÕES NAS QUAIS A COMIDA ÁRABE É COMPILADA: MOBILIZANDO O CONCEITO DE VÍNCULO

Não é trivial que as interlocutoras desta pesquisa sempre se refiram às situações concretas de suas vidas cotidianas para compilar comida árabe. Listar os compilados e os modos de compilar comida árabe é contar apenas uma parte da história. A partir daqui, é importante passar do compilado “comida árabe” para o *actante* “comida árabe”, ou seja, passar da observação de como as entrevistadas definem “comida árabe” para as situações em que essas definições se fazem. Os relatos das situações nas quais a comida árabe está presente ajudam a compreender como a comida árabe é constituída como tal. Ser *actante* é *fazer diferença* nas situações de que se participa. Em que momentos a participação da comida árabe faz diferença?

Aqui, é de maior importância levar em conta os dois temas principais dos relatos além da comida e suas características: família e Palestina. Tomemos como exemplo a referência às tradições familiares, às oportunidades de reunião e de interação de familiares e amigos que a comida permite que aconteçam. As situações relatadas permitem que percebamos a comida árabe não apenas como um conjunto de características e de modos de compilar essas características, mas também como parte daquilo que compõe situações descritas como “ambiente família” ou “cotidiano doméstico” de interlocutoras de origem palestina. A referência à Palestina, por sua vez, faz da comida árabe também algo que distingue os espaços “aqui” e “lá” e, principalmente, uma forma de acessar “lá” a partir “daqui”. As referências às relações familiares e à Palestina por vezes se cruzam, produzindo uma infinidade de possibilidades de combinações. Apresento, a seguir, como segui o *actante* comida árabe a partir dos relatos das interlocutoras.

### 6.2.1 As situações da vida cotidiana e os espaços de relação pelos quais podemos seguir a comida árabe

Toda ação acontece em determinado tempo e espaço. Quando discuti formas de estudar comida árabe a partir de comunicações online, aponte para as comunicações online como mais um dos “espaços de relação” (SEGATA, 2014, p. 74) pelos quais é possível seguir os rastros do *actante* comida árabe. Quando falo de situações da vida cotidiana, falo

dos momentos nos quais, segundo as interlocutoras, a comida participa de suas vidas. Esses momentos ocorrem em espaços diversos. N. D., por exemplo, preparou o *Uzih* a partir de uma receita de sua tia, que mora na Palestina. O momento do preparo, com o auxílio da mãe da interlocutora, se deu na cozinha de sua casa no Rio Grande do Sul. A interlocutora alternou a feitura da receita com a produção de conteúdo audiovisual num aplicativo de mensagens, de forma que sua tia pudesse participar em “tempo real” daquela situação. Assim, não faz sentido separar o *online* do *offline* – espaços distintos, mas contíguos<sup>59</sup> – como se fizessem parte de domínios distintos da realidade. Os assim chamados “espaços de relação *online*” estão entrelaçados demais com a vida cotidiana das interlocutoras, dita “*offline*”, para que seja possível tratar desses espaços como dimensões da realidade distintas às quais correspondem tipos específicos de associações.

Também quando os perfis da Juventude Sanaúd publicam uma série de postagens relacionadas à comida árabe podemos falar de situações em que a comida faz diferença (JUVENTUDE SANAÚD, 2021). Basta uma rápida observação dos comentários das postagens para que se veja como a comida permite que palestinos de todo o Brasil se sintam mais próximos uns dos outros, como companheiros no mesmo pertencimento. Afirmar que uma comida árabe feita por palestinos existe e fornecer um espaço para que essas pessoas conversem sobre lembranças que associem àquela comida também é uma forma de dizer que palestinos existem: aí está a situação; aí está a diferença que a comida árabe faz na situação.

A comida árabe faz parte também do dia a dia das interlocutoras de maneiras diversas. Para descrever essas situações, as interlocutoras se referem a reuniões de pessoas nas quais se prepara ou consome comida árabe. À mesa de casa, nas refeições diárias, ou no almoço de domingo, que reúne toda a família: estas são as situações mais mencionadas. Também são mencionadas reuniões de cunho religioso e comemorações de datas festivas, como casamentos e aniversários de amigos e parentes. A partir da descrição desses eventos, o que faz determinada reunião de pessoas ser descrita como um “ambiente família”? Se não

---

<sup>59</sup> O próprio relato dos interlocutores quando chamados a participar de uma pesquisa é uma situação na qual a comida árabe é trazida à existência, embora não faça parte do cotidiano dos interlocutores. No relato, os interlocutores associam actantes através de locais diversos do Brasil e do mundo. Não se sente, no entanto, um solavanco sequer no caminho que leva de uma cozinha a um grupo de *Whatsapp* nos relatos. O relato é feito possível, nas circunstâncias de uma pesquisa realizada em meio a uma pandemia, por uma plataforma online que permite que o interlocutor produza um relato que associe o actante comida árabe a espaços online ou offline livremente. Fossem os relatos produzidos de maneira presencial, certamente resultariam distintos daqueles produzidos por uma videochamada. Não estaríamos, no entanto, falando de *outra* comida árabe, pertencente a *outra dimensão*.

há nenhuma característica essencial que associe pessoas ou objetos a determinado compilado, o que faz com que determinado conjunto de coisas e pessoas numa situação possam ser descritos nos relatos das interlocutoras como uma comunidade “palestina” “tradicional” comendo “comida árabe”?

A participação da comida árabe por vezes é a condição que torna possível que dada situação ocorra. O almoço de domingo reúne a família também por causa da comida árabe: ao mesmo tempo, a comida árabe ajuda a fazer de um local, quando pessoas ali se reúnem para comer, algo descritível como um “ambiente família”. As lembranças de N. D. dos momentos que passou com sua avó na cozinha, quando moravam na Jordânia, não existem sem a comida árabe; por sua vez, essa associação faz “comida árabe” ser inseparável em seu relato daquilo que ela e sua avó preparavam naquela cozinha naquele dia.

Mas não é apenas a presença ou não de determinada comida numa situação que faz com que essas associações aconteçam. Nas situações descritas pelas interlocutoras, o importante é quando e se a presença da comida árabe *faz diferença*. Isto é o mesmo que perguntar: e se *não houvesse* a comida ali, possibilitando momentos que as entrevistadas guardam com carinho em suas memórias? E se a comida não participasse desses momentos, diretamente ligados às suas relações familiares, ao sentimento de que a comida as aproxima umas das outras e de que fazem parte do que as fazem sentir partes de uma grande família espalhada pelo mundo? Se assim fosse, não apenas a “comida árabe” seria diferente: também o seriam as interlocutoras. A esta relação, na qual os participantes se fazem uns aos outros, se refere o conceito de vínculo (LATOUR, 2016), que mobilizo a seguir.

### 6.2.2 A comida árabe e seus vínculos

O conjunto de modos de compilar comida árabe descritos pelas interlocutoras desta dissertação está repleto de referências às situações nas quais o actante “comida árabe” é trazido a existência. Não basta que determinado objeto *esteja lá*: é preciso que ele participe, *faça diferença*. Neste momento é preciso destacar os vínculos que compõem uma rede. Os vínculos que associam o actante comida árabe aos outros actantes nas situações descritas fazem com que os actantes *sejam feitos uns pelos outros* (LATOUR, 2016). As perguntas desta pesquisa se referem, portanto, a facetas distintas do mesmo vínculo. Os modos de

compilar comida árabe mobilizados pelas interlocutoras são apenas uma parte do vínculo que associa as interlocutoras à “comida árabe”.

O actante “comida árabe” pode ser mobilizado em um relato para fazer de uma festa uma festa “palestina”, assim como de um grupo familiar uma família “palestina”. A comida árabe não é apenas feita pelas compilações dos interlocutores a partir de situações que ocorrem em tempos e espaços específicos, no entanto. Mais especificamente, todos os actantes fazem fazer e são feitos pelos vínculos que os associam uns aos outros. Nos relatos, os interlocutores nos apresentam a alguns deles, ao associar a comida árabe às suas relações com seus familiares e com a Palestina.

Não é apenas a associação estabelecida pelas interlocutoras, mas a concatenação de todos os actantes realizada pelos vínculos entre cada um deles que faz de um objeto qualquer o actante “comida árabe”. Assim como a comida árabe é descrita como uma forma do interlocutor “acessar” a Palestina, reduzindo a distância que separa “lá” “daqui”, os conceitos do que seria “lá” e “aqui” são feitos por esses mesmos vínculos. Assim, cada “local é localizado” e se torna possível para as interlocutoras dizer que Brasília fica “aqui”, Foz do Iguaçu “quase lá” e a Palestina ocupada “lá”. (LATOURE, 2012. p. 293) Em suma: a “comida árabe” é trazida à existência como actante por sua participação em uma rede. Essa participação se traduz em vínculos entre os demais participantes, vínculos esses que são os responsáveis por fazer com que todos os actantes se façam uns aos outros. Quando falo em rede, portanto, falo em “redes de vinculamentos de actantes” (LATOURE, 2016). Essa pesquisa foi realizada a partir dos relatos de pessoas que são actantes nessa rede.

### **6.3 COMIDA ÁRABE E PALESTINIDADE**

O que faz uma pessoa descrever uma reunião de pessoas com as quais ele não necessariamente possui relações de parentesco como um “ambiente família”? A partir dos vínculos estabelecidos entre ela e os demais actantes, a pessoa constrói um relato sobre a situação. Ao elaborar o relato, localiza-se o local em que se dá a situação relatada a partir de como é percebida certa concatenação dos actantes. Um aniversário no qual estejam presentes parentes e amigos, no qual as mulheres da família se reúnam na cozinha para preparar comida árabe é um exemplo de situação da vida cotidiana das interlocutoras relatável como um “ambiente família”. A mesma situação hipotética poderia ser descrita como um exemplo

daquilo que S. N. chamou de uma comunidade “meio fechada” e “bem tradicional”, ou ainda como um exemplo da diferença das expectativas que cercam homens e mulheres em relação às tarefas domésticas. Dependendo da quantidade de pessoas de ascendência árabe e palestina numa cidade, da disponibilidade de ingredientes para o preparo caseiro de comida árabe e da quantidade de restaurantes e empórios árabes numa cidade, é possível classificá-la como mais ou menos próxima do que existe “lá”.

A partir dos relatos é possível observar alguns dos momentos em que a rede de vinculamentos entre os actantes é trazida à existência. Um exemplo é o vínculo entre o actante comida árabe e os grupos familiares das quatro interlocutoras de Brasília que cresceram juntas. A comida é feita “árabe” pelos vínculos com interlocutores e seus familiares. Da mesma forma, o vínculo dos interlocutores com a comida árabe é um dos que faz desses grupos familiares “palestinos”. Na convivência continuada entre as famílias, próximas entre si por relações de amizade e por encontros frequentes em festas e refeições conjuntas, a comida árabe participa de um vínculo entre esses grupos que faz fazer os interlocutores *se sentirem como* família. Assim, quando os grupos familiares se encontram para uma dessas situações, os interlocutores as relatam como um “ambiente família”.

Em busca de recursos para tornar visíveis as mediações da comida árabe nesse texto, deparei-me com a noção de palestinidade. Mobilizada por M. N., “palestinidade” é o que ela descreve como um sentimento que a fez se reivindicar palestina, em vez de neta de palestino. Esse sentimento, segundo M. N., é contagiante: “a minha palestinidade vai impactar quem está ao meu redor, que vai impactar quem está ao redor daquela pessoa”. Esse sentimento surge na interlocutora a partir do evento da Juventude Sanaúd em Foz do Iguaçu. M. N. crê que o impacto desse sentimento em outras pessoas de ascendência palestina é importante para o fortalecimento da causa palestina a partir da conscientização e do fortalecimento de grupos como a Sanaúd e a FEPAL, uma vez que culmina na afirmação de cada vez mais pessoas como palestinas. Essa noção é teorizada por autores da área e se mostrará próxima daquilo que busco discutir aqui.

### 6.3.1 A noção de palestinidade

Apresentei, no primeiro capítulo dessa dissertação, um retrato da trajetória da migração palestina para o Brasil. De acordo com a literatura disponível, os grupos formados

por palestinos da diáspora no Brasil e na América Latina são cruciais para a manutenção desses indivíduos, seus filhos e netos como palestinos. A razão de existir desses grupos é descrita pelos autores a partir da preocupação central em manter palestinos existindo como tal fora da Palestina, missão esta que clubes e associações buscaram realizar por caminhos diversos. Enquanto as associações ligadas à OLP buscaram responder a essa questão principalmente pela via da militância política contra a ocupação israelense, clubes sociais onde a OLP tinha menor influência buscaram fortalecer os laços das comunidades palestinas locais principalmente a partir de outros fatores, como o idioma, danças e comidas tradicionais da Palestina. Todas essas composições alternativas buscam, no entanto, o mesmo objetivo: trazer à existência o que aqui é chamado de *palestinidade*.

Sem clubes e associações nem um idioma ou religião em comum que os reúna, o que acontece com a palestinidade? Um exemplo pode ser encontrado em Hazin (2016). O autor estudou o caso da migração palestina para o nordeste brasileiro, com especial atenção a Pernambuco. Essas comunidades palestinas se caracterizam por uma migração anterior a 1948, por sua pequena quantidade em comparação a outros centros populacionais do Brasil e por uma grande dispersão dessas populações, o que colaborou para a rápida “assimilação” dos palestinos na região à identidade de “brasileiro” (ibid., p. 190). A comida árabe era o “último bastião de resistência, uma ‘sobrevivência do passado’”. “Mas”, pondera Hazin, “todo o restante do acervo cultural teria se perdido durante o processo de integração dos imigrantes” (HAZIN, 2016. p. 184).

O que despertou a tomada de consciência de sua “palestinidade”, para Hazin e para outros colegas de origem palestina já assimilados à “identidade brasileira”, (ibid., p. 218), foi a participação em eventos e em grupos que surgem por iniciativa da OLP e do Movimento Sanaúd na região, nos anos 1980 (ibid., p. 217). Esse “cruzamento de múltiplas referências” na “dimensão identitária palestina” (MONTENEGRO; SETTON, p. 344, 338) é abordado por Schiocchet (2015) a partir da noção de palestinidade, definida

A saber, como uma ampla arena de negociação inerentemente heterodoxa, composta por espaços plurais de pertencimento social e a partir de sua própria interseção a outras arenas, que ao mesmo tempo produz e contesta ortodoxias segundo contextos distintos e interpretações e experiências diversas. (SCHIOCCHET, 2015. p. 8)

Embora existam palestinos, no plural, Schiocchet defende a concepção da noção de palestinidade no singular. Isso não se deve à negação da diversidade de formas pelas quais é possível ser palestino. Pelo contrário, é por supor a existência da “multiplicidade empírica”

de formas de ser palestino que o autor aponta uma palestinidade sempre contestada. (Ibid., p. 10)

Dito de forma mais simples e direta, é precisamente a riqueza de formas pelas quais os palestinos vivem, articulam e expressam sua palestinidade, que possibilita a própria identificação de palestinos com algo que entendem, de forma extremamente diversa, enquanto uma essência palestina concreta compartilhada por indivíduos hoje dispersos pelo mundo todo. (SCHIOCCHET, 2015. p. 8)

Segundo Schiocchet (2015, p. 10), os palestinos tendem a “ênfatar sua unidade social através de experiências e concepções compartilhadas que se sobrepõem a manifestações singulares”. Mas pondera: “palestinos tendem não apenas a reconhecer, mas também a celebrar a pluralidade inerente à palestinidade” (Ibidem). A palestinidade é disputada onde quer que existam palestinos, em arenas locais e em "plataformas ideológicas transnacionais". Além da causa palestina, são levados em conta também nessa disputa religião, classe, gênero e etnicidade (Ibid., p. 17).

Prates (2015) não apresenta a experiência do deslocamento forçado e as novas formas de ser palestino dela resultantes como concorrentes na arena de negociação da palestinidade. Prates destaca antes a importância das redes locais e transnacionais dos interlocutores como “espaços de comunicação e troca que permitem a elaboração e reelaboração de formas de ser e agir, bem como espaços de sociabilidade” (PRATES, p. 490).

Os laços de parentesco e as formas de comunicação mantidas com familiares e amigos no Oriente Médio e em outras partes do mundo desempenham um papel fundamental na elaboração de comunidades simbólicas e, principalmente, serão espaços privilegiados para estes refugiados no processo de reelaboração de suas vidas; ao mesmo tempo em que as novas redes estabelecidas na dimensão local, como os círculos de amizades, as diversas instituições com as quais se mantém contato, e as relações com a comunidade local, serão também espaços privilegiados no processo de acomodação na sociedade de acolhida. (PRATES, 2015. p. 489)

Não se trata, portanto, de “uma simples forma de separação, ou de sobreposição de lugares,” mas de “uma ampliação de habitats de pertencimento, a partir de redes que possibilitam aos indivíduos a criação e recriação de espaços sociais.” (Ibid., p. 488-489). As interações nas redes locais e transnacionais acontecem simultaneamente no cotidiano dos refugiados palestinos estudados por Prates, “conferindo espaços de sociabilidade e pertencimento que viabilizam sentidos diversos, múltiplos, mas que possibilitam uma experimentação e uma reconstrução de suas vidas sociais a partir do deslocamento” (Ibid., p. 491). Prates associa isso a uma forma distinta de encarar a palestinidade:

(...) a conectividade se mostra como um elemento central na manutenção de um habitat de significados, não apenas pela manutenção dos laços familiares em evidência e dos laços de amizade mantidos à distância, mas pelo reforço de uma história comum, de um sentimento compartilhado de palestinação. A rede global não apenas relembra o indivíduo de sua nacionalidade, como também o faz desejar a reintegração ao Oriente Médio ou à Palestina - mesmo que imaginada ou idealizada. (PRATES, 2015. p. 508)

Palestinação não é apenas “arena de negociação”, portanto. A partir de Prates, é possível sugerir uma palestinação alternativa, sem uma “essência” que sobrepuje manifestações individuais. Ao mesmo tempo uma, descentralizada e em movimento. A palestinação pode ser mais que uma disputa autofágica entre “ortodoxias” e “heterodoxias” (SCHIOCCHET, 2015) que as superem dentro de um sistema fechado. Acompanhando o movimento de palestinos no tempo e no espaço, essa palestinação alternativa também amplia as possibilidades de existência de palestinos na diáspora a partir de um compromisso com um pertencimento comum, diverso e criativo.

### 6.3.2 Palestinação e rede de vinculamentos

Finalmente se torna possível compreender o que diferencia “palestinos” ou “filhos de” palestinos nos relatos das interlocutoras. Descrevi as interlocutoras como “de origem palestina” ou “de ascendência palestina” até aqui primeiramente por uma razão prática: era importante diferenciar as interlocutoras de outros integrantes sem ascendência palestina do grupo Juventude Sanaúd. Isso não significa, no entanto, que “palestinação” seja tão somente um traço genético. Mantive essa descrição porque, como apresentado na discussão sobre palestinação, a diferença entre ser “filho ou neto de” palestino e ser “palestino” passa, para as interlocutoras, por um processo de autoconhecimento no qual a participação destas no grupo Juventude Sanaúd foi importante. A passagem de uma coisa para a outra pode ser compreendida na noção de palestinação interpretada como uma rede de vinculamentos.

Quando se observa a formulação da noção de palestinação entre os autores acima citados, é possível perceber que o que é relatado não é uma lista de dados e características necessárias para que pessoas, coisas ou grupos sejam feitos palestinos por esses itens. A todo momento os autores fazem referência à pluralidade interna que é condição para a existência de uma palestinação no singular. A palestinação não é construída, portanto, por um signo comum que distingue os objetos-dotados-de-palestinação. Pelo contrário, cada um dos

actantes - pessoas, grupos e toda sorte de não-humanos - são feitos pelas possibilidades múltiplas de concatenação dos vínculos entre si.

Palestinidade é, portanto, o nome de uma rede de vinculamentos na qual os actantes se fazem "palestinos" uns aos outros: um deles, a comida árabe. A comida árabe faz diferença na vida cotidiana dos interlocutores na medida em que participa da rede de vinculamentos que faz dela “comida árabe” e daquilo que se vincula com ela “palestino”. Isso se traduz da teoria para a prática quando consideramos como a comida árabe é relatada com carinho e associada a momentos em que as entrevistadas se relacionam com seus familiares e com suas origens. B.Y., ao homenagear seu avô falecido comendo as comidas que ele gostava, estreita seus laços com sua própria ancestralidade, ao mesmo tempo em que demarca os quibes e esfirras tão comuns em restaurantes locais como coisas inseparáveis de sua experiência, de sua trajetória, de sua palestinidade. Não importa, para isso, se os ingredientes ou os modos de preparo são mais ou menos fidedignos a uma versão mais autêntica: importa que participam daquilo que faz com que B. Y. continue existindo como palestina. Impacta, nas palavras de M. N., a sua palestinidade e a de todos ao seu redor.

Assim é possível afirmar que a comida árabe aqui descrita participa da formação, da mudança e da ampliação das formas de ser palestino ao constituir uma rede de vinculamentos de actantes. Palestinidade é algo que pode ser elaborado de formas diversas. Por isso, o relato das interlocutoras apresenta não uma forma geral, mas uma das configurações possíveis da palestinidade – aquela que faz possível às interlocutoras desta pesquisa existir como palestinas na diáspora.

Isso também vale para os grupos da diáspora palestina na América Latina, como foi possível perceber na revisão de literatura sobre as associações e clubes palestinos. Os grupos apresentam interpretações concorrentes sobre o que é ser palestino e como afirmar e preservar essa palestinidade. Os vínculos que fazem desses grupos e dos actantes a ele vinculados "palestinos" tem na comida árabe um dos actantes com os quais *é possível se associar* para fazer a palestinidade. Ambos são alguns dentre vários actantes que podem participar de maneiras diversas da constituição de algo ou alguém como “palestino”. Isso não os faz menos, mas mais importantes. Numa rede onde várias combinações são possíveis, é a participação de cada um dos actantes que permite a multiplicação das possibilidades. É isso que faz da palestinidade algo não apenas diverso, mas em constante movimento e expansão.

### 6.3.3 Os “efeitos políticos” da comida árabe

O que pude perceber de mais importante sobre comida árabe e a relação das pessoas que entrevistei com ela foi o seguinte: há muito envolvido no que possibilita que alguém exista no mundo como palestino na diáspora. Uma dessas coisas é a comida árabe. Nem palestinos nem comida árabe surgem como são do nada: ambos são resultado de muito esforço por parte das pessoas que entrevistei, seus amigos e familiares para continuar existindo como palestinos, apesar de todas as pressões em contrário.

A comida árabe, ao compor a “palestinidade”, participa da formação de grupos, além de outros actantes, que sejam palestinos. Esses actantes, associados, ajudam a fazer continuar existindo os palestinos a quem a Palestina foi negada. Não se trata, no entanto, apenas de sobreviver. A palestinidade que a comida árabe ajuda a compor, aproximando famílias e amigos, fornecendo referências em comum para pessoas que de outra forma estariam mais distantes umas das outras, expande de maneira notável as possibilidades de existência de palestinos na diáspora.

Carneiro (2020) afirma que os modos de compilar costumam ser produzidos em busca de “efeitos políticos”. Concluo que os modos de compilar comida árabe aqui apresentados tem como principal efeito constituir a comida árabe como um actante de grande importância para o fortalecimento de uma palestinidade diaspórica. Assim, as mediações da comida árabe se caracterizam sobretudo pelo efeito que produzem ao estabelecer vínculos com e entre actantes que se fazem uns aos outros palestinos. As mediações da comida árabe descritas nesta dissertação ajudam a fazer Palestina, palestinos e palestinidade na diáspora.

Não procuro em momento algum negar que existam pessoas e grupos que buscam combater as possibilidades de existência de palestinos que a palestinidade abraça. Há inclusive disputas em torno da comida árabe que se referem especificamente à negação da existência de palestinos, como as “guerras do *hommus*” e a reivindicação do *hommus* como parte de uma “cozinha israelense” (AVIELI, 2015). Os palestinos, contudo, existem. Apesar de tudo, mas também por causa de tudo. Essa dissertação é uma pequena homenagem ao esforço contínuo que os palestinos em todo o mundo fazem para continuar vivos e existindo como palestinos. Existindo e resistindo, no presente, de forma que exista um futuro com Palestina e palestinos.

## 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALLA, A. R. Hospitalidade e lugar de memória árabe na São paulo/SP do século XXI. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Faculdade Anhembi Morumbi. São Paulo, p.115, 2013. Disponível em: <[https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id\\_trabalho=1033353](https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=1033353)>. Acesso em: 22 jul. 2020.

ABDALLA, A. R.; BASTOS, S. R. Alimentação e memória árabe na área central da cidade de São Paulo. São Paulo: Contextos da Alimentação, v. 3, n. 2, 2015.

ABDALLAH, Ayat Y. S. O retrato da diáspora palestina em Santana do Livramento na voz das mulheres. Monografia (Bacharelado em Relações Internacionais) – Universidade Federal do Pampa. Santana do Livramento, 2019.

ABDE, K. B. El Proceso De Integración Social De Los Refugiados Palestinos Reasentados En Región De Valparaíso, Chile. Si Somos Americanos, Revista de Estudios Transfronterizos, v. 12, n. 1, p. 155–180, 2012.

AFLAQ, Michel. El punto de partida: discursos pronunciados despues del 5 de junio. Madri: Partido Ba'th Arabe y Socialista, 1978.

ALLAIN, J. M.; CAMARGO, B. V. O papel da mídia brasileira na construção das representações sociais de segurança alimentar. Psicologia: Teoria e Prática, v. 9, n. 2, p. 92–108, 2007.

ALMEIDA, I. C.; RESENDE, D. C. DE; SETTE, R. DE S. A etnografia: um modo de entender a alimentação da terceira idade. Agroalimentaria, v. 19, n. 36, p. 127–145, 2013.

ANDERSEN, Maria Cristina. A culinária árabe. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005.

ANDERSEN, Maria Cristina. Entrevista ao portal Divulga Escritor. (sem data). Disponível em: <https://www.divulgaescritor.com/products/maria-cristina-andersen/>. Acesso em 2 de junho de 2020.

ANJOS, F. S. DOS; CALDAS, N. V. UMA RESPOSTA SÓLIDA A UM REGIME AGROALIMENTAR EM CRISE: O fenômeno GAS na Itália. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 32, n. 95, 2017.

ARAÚJO, M. DA P. N.; COSTA-SOUZA, J.; TRAD, L. A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*, v. 17, n. 4, p. 975–992, 2010.

ASFORA, João Sales. *Palestina Livre*. Recife: Ed. do autor, 2011.

ASHE, L. The compromised, colonized discourse of alternative food. *Revista Colombiana de Sociología*, v. 41, n. 2, p. 103–121, dez. 2018.

AVIELI, N. Las Guerras Del Hummus: Comida Local, Récord Guinness Y Gastropolítica Palestino-Israelí. *Estudios de Asia y África*, v. L, n. 3, p. 569–591, 2015.

AZEVEDO, E. DE. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, v. 19, n. 44, p. 276–307, 2017.

BAEZA, Cecilia. O “Refúgio” e o “Retorno” entre os Palestinos do Chile: Narrativa Identitária e Discurso Militante. In: SCHIOCCHET, Leonardo (org.). *Entre o velho e o novo mundo: a diáspora palestina desde o Oriente Médio à América Latina*. São Paulo: Chiado Editora, 2015.

BAHL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. Territorialidade Gastronômica: As Cozinhas Regionais Como Forma De Mediação Do Homem Com O Meio E Como Atrativo Turístico. *Revista Geográfica de América Central*, v. 2, p. 1–16, 2011.

BAHLS, Á.; KRAUSE, R.; AÑAÑA, E. Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. v. 28, p. 312–330, 1 abr. 2019.

BAIÃO, M. R.; DESLANDES, S. F. Alimentação na gestação e puerpério. *Revista de Nutrição*, v. 19, n. 2, p. 245–253, abr. 2006.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, v. 13, n. 28, p. 87–116, dez. 2007.

BARBOSA, M. V. et al. Descritores da qualidade do serviço de restaurantes universitários com foco na percepção dos clientes. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 14, n. 10. 2019.

BEAUD, MICHEL. A arte da tese: como elaborar trabalhos de pós-graduação, mestrado e doutorado. 2a ed. Rio de Janeiro: BestBolso, 2018.

BELLUZZO, Rosa. Mil e uma noites, mil e uma iguarias. 2a ed. São Paulo: Editora UNESP, 2018.

BENEMANN, N. W.; MENASCHE, R. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. Estudos Sociedade e Agricultura, v. 25, n. 3, p. 477–496, 29 set. 2017.

BISHARAT, R. S. M. O reconhecimento do Estado da Palestina pelo Brasil em 2010. Tensões Mundiais, [S. l.], v. 13, n. 25, p. 233–254, 2018. DOI: 10.33956/tensoesmundiais.v13i25.356. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/tensoesmundiais/article/view/356>. Acesso em: 8 mai. 2021.

BOURDIEU, Pierre. A economia das trocas simbólicas. 8a ed. São Paulo: Perspectiva, 2015.

BOURDIEU, Pierre. Coisas ditas. São Paulo: Brasiliense, 2004

BRIZIO, L.; BERNALES, D.; ZEA, A. La importancia del comercio ambulatorio para el desarrollo de la vida en la ciudad. Estudio de caso: ambulante de comida árabe. Cidade do México: La Colmena, n.6, p.69-81, 2013.

BTSELEM. A regime of Jewish supremacy from the Jordan River to the Mediterranean Sea: This is apartheid. (online), 12 de janeiro de 2021. Disponível em: [https://www.btselem.org/publications/fulltext/202101\\_this\\_is\\_apartheid](https://www.btselem.org/publications/fulltext/202101_this_is_apartheid) . Acesso em 2 de maio de 2021.

BUENO, M. L. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas. Caderno CRH, v. 29, n. 78, p. 443–462, dez. 2016.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs.) Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CARDOZO, P. F. Visibilidade e Invisibilidade da Comunidade Libanesa de Foz do Iguaçu: identidade em debate. *Geographia Opportuno Tempore*, v. 2, n. 3, p. 43–59, 4 dez. 2016.

CARDOZO, P. Possibilidades e limitações do turismo étnico: a imigração árabe em Foz do Iguaçu. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2005.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 3a ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARVALHO, M. C. DA V. S.; LUZ, M. T. Simbolismo sobre “natural” na alimentação. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 147–154, jan. 2011.

CARVALHO, Priscila D. Além da Forma-Movimento: Compilações do Movimento dos Pequenos Agricultores. In: *REVISTA BRASILEIRA DE SOCIOLOGIA*, SBS, V. 08, N. 18, p. 83-106, Jan.-Abr. 2020 (online). Disponível em: <http://www.sbsociologia.com.br/rbsociologia/index.php/rbs/article/view/551> . Acesso em 7 de maio de 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara,. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global distribuidora de Livros e Revistas G.B DE Oliveira & Cia Ltda, 2004. 954 p. ISBN 8526007122.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Mouros, franceses e judeus*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1984.

CASSOL, A.; SCHNEIDER, S. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores. *Lua Nova*, n. 95, p. 143–179, 2015.

CASTRO, H.; PEREZ WINTER, C. Alimentos con identidad? El dulce de leche como produto argentino. In: OLIVEIRA, M. A. S. A.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (orgs.). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios* [recurso eletrônico]. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. Disponível em: <http://plone.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/processos-sociais-sistemas-culinarios-em-contexto-de-deslocamentos-construcoes-de-identidades-memorias-e-patrimonios/livro-4-unirio.pdf?fbclid=IwAR2baZPRu7gauyoCFC8WNg9y-5MJ1NNKrB3T7m4Jccht0mLD2vhVgo4LKYA>. Acesso em 29 de junho de 2020.

CASTRO, Cristina Maria de; VILELA, Elaine Meire. Muçulmanos no Brasil: uma análise socioeconômica e demográfica a partir do Censo 2010. *Relig. soc.*, Rio de Janeiro, v. 39, n. 1, p. 170-197, Apr. 2019.

CASTRO, H. C. DE; MACIEL, M. E. A COMIDA BOA PARA PENSAR: SOBRE PRÁTICAS, GOSTOS E SISTEMAS ALIMENTARES A PARTIR DE UM OLHAR SOCIOANTROPOLÓGICO. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 8, n. 0, p. 321–328, 11 set. 2013.

CASTRO, I. C.; OLSEN, R. M. H. C. ‘SALAMALEQUE UAI’: A CULINÁRIA ÁRABE NO GOSTO MINEIRO. *REVISTA DE GASTRONOMIA*, v. 1, n. 1, 25 mar. 2019.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 10ª ed. Rio de Janeiro: Antares/Achiamé, 1980.

CAVALCANTI, L; OLIVEIRA, T.; MACEDO, M., *Imigração e Refúgio no Brasil. Relatório Anual 2019. Série Migrações. Observatório das Migrações Internacionais; Ministério da Justiça e Segurança Pública/ Conselho Nacional de Imigração e Coordenação Geral de Imigração Laboral. Brasília, DF: OBMigra, 2019.*

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COPLAC. *La declaración de San Pablo (Brasil)*. In: *Estudios Palestinos: Revista sobre Palestina y el conflicto árabe-israelí*. Ano 1, Volume 1. Buenos Aires: Instituto de Estudios Palestinos, jul-set 1984.

COUNIHAN, Carole M. *Around the Tuscan table: Food, family and gender in twentieth-Century Florence*. New York and London: Routledge, 2004

CRUZ, M. S. R.; SIMÕES, M. DE L. N. Patrimônio cultural gastronômico y políticas públicas. *Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia-Brasil)*. *Estudios y perspectivas en turismo*, v. 19, n. 6, p. 1136–1149, 2010.

CRUZ, Rodrigo Ayupe. *A importância da comida na construção da etnicidade Árabe em Juiz de Fora*. Niterói: *Antropolítica-Revista Contemporânea de Antropologia*, v.1, n.40, 2016.

CUCHE, Denys. Os Palestinos no Peru: uma forte identificação com a Palestina. In: SCHIOCCHET, Leonardo (org.). Entre o velho e o novo mundo: a diáspora palestina desde o Oriente Médio à América Latina. São Paulo: Chiado Editora, 2015.

DANIEL, Isaura. Entre descendentes de árabes, netos são 41%. ANBA – Agência de Notícias Brasil-Árabe (online). Publicado em 22 de julho de 2020. Disponível em: <https://anba.com.br/entre-descendentes-de-arabes-netos-sao-41/>. Acesso em 23 de julho de 2020.

DAVID, O. Y. Los árabes en Barranquilla. Barranquilla: Memorias. Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe, n.17, 2012. Disponível em: <[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1794-88862012000200017](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-88862012000200017)>. Acesso em: 10 de out. de 2020.

DE OLIVEIRA, J. A. N. et al. The influence of family on complementary feeding: reporting experiences. Demetra: Food, Nutrition & Health, v. 11, n. 1, p. 75–90, 2016.

DIAZ BENAVIDES, J. J.; DIAZ BENAVIDES, J. J. The Paradox of Healthful Children Who “Do Not Eat”: A Sociological Study on Parenting in Bogota. Revista Colombiana de Sociología, v. 39, n. 1, p. 243–259, jan. 2016.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. DE. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, v. 16, n. 1, p. 91–98, jan. 2011.

DOMINGUES, A. R. Gastronomia árabe: patrimônio cultural de Foz do Iguaçu (PR). Dissertação (Mestrado em Gestão do Território) – Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa, 134p, 2015.

DÓRIA, C. A. Entre porotos e feijões. RAE-Revista de Administração de Empresas, v. 58, n. 3, p. 325–331, 28 maio 2018.

DOUGLAS, Mary. Animales anómalos y metáforas animales. In: DOUGLAS, Mary. Estilos de pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto. Traduzido por Alcira Bixio. Barcelona: Editorial Gedisa, 1998.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. In: DOUGLAS, Mary. Implicit meanings: selected essays in anthropology. 2a ed. London and New York: Routledge, 1999.

DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo. São Paulo: Editora Perspectiva, 1976.

FENIMAN, S. F.; ARAUJO, M. C. COMIDA E CULTURA: ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO EM COMUNIDADES RURAIS DO PARANÁ. *Colloquium Humanarum*. ISSN: 1809-8207, v. 12, n. 1, p. 63–80, 15 jun. 2015.

FEPAL. O compromisso moral de Elayyan Aladdin. 2019a. Publicado em: 11 de março de 2019 Disponível em: <https://fepal.com.br/o-compromisso-moral-de-elayyan-taher-aladdin/> . Acesso em 2 de abril de 2021.

FEPAL. O maior encontro palestino da história brasileira. 2019b. Publicado em: 28 de abril de 2019. Disponível em: <https://fepal.com.br/o-maior-encontro-palestino-da-historia-brasileira/> . Acesso em 2 de abril de 2021.

FEPAL. Juventude palestina brasileira volta a se reunir após 34 anos. 2019c. Publicado em: 28 de junho de 2019. Disponível em: <https://fepal.com.br/juventude-palestina-brasileira-volta-a-se-reunir-apos-34-anos/> . Acesso em 2 de abril de 2021.

FERNANDES, M. C. R. As Aventuras do gosto : o Restaurante Al Manzul de Cuiabá como expressão da culinária árabe (1991-2008). Dissertação (Mestrado em História – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 110p, 2010.

FERREIRA, H. PATRIMONIALIZAÇÃO DA COMIDA: Memórias e construções de narrativas sobre a "comida típica". In: OLIVEIRA, M. A. S. A.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (orgs.). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios* [recurso eletrônico]. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. Disponível em: <http://plone.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/processos-sociais-sistemas-culinarios-em-contexto-de-deslocamentos-construcoes-de-identidades-memorias-e-patrimonios/livro-4-unirio.pdf?fbclid=IwAR2baZPRu7gauyoCFC8WNg9y-5MJ1NNKrB3T7m4Jccht0mLD2vhVgo4LKYA>. Acesso em 29 de junho de 2020.

FIGUEIREDO, R. A. A. DE et al. Caçar, preparar e comer o ‘bicho do mato’: práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v. 11, n. 3, p. 691–713, dez. 2016.

FONSECA, A. B. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 9, p. 3853–3862, set. 2011.

FREITAS, M. DO C. S. DE; MINAYO, M. C. DE S.; FONTES, G. A. V. Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 31–38, jan. 2011.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala*. São Paulo: Global, 2003.

G1. Refugiada síria dá aulas de culinária árabe em Brasília (vídeo). Disponível em: <https://g1.globo.com/globonews/jornal-das-dez/video/refugiada-siria-da-aulas-de-culinaria-arabe-em-brasilia-6873091.ghtml> . Acesso em 2 de novembro de 2019.

GARFINKEL, Harold. *Estudos de etnometodologia*. Petrópolis: Editora Vozes, 2018.

GODOY, A. M.; LOPES, D. A.; GARCIA, R. W. D. Transformações socioculturais da alimentação hospitalar. *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*, v. 14, n. 4, p. 1197–1215, 2007.

GÓMEZ, D. M. C.; GODOY, S. A. S.; IBÁÑEZ, S. E. D. Actitud hacia el consumo de comidas étnicas/internacionales y tradicionales en el Norte de México. *Bogotá: Agroalimentaria*, v. 17, n. 32, p. 87–97, 2011.

GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press, 1982

GUSMÃO, M. H. Os transtornos e as dificuldades da alimentação. *Revista Latinoamericana de Psicopatologia Fundamental*, v. V, n. 1, p. 44–60, 2002.

GVION, L. Beyond Hummus and Falafel: Social and Political Aspects of Palestinian Food in Israel. *Contemporary Sociology: A Journal of Reviews*, v. 42, n. 3, p. 449–449, maio 2013.

GVION, L. *Cooking, Food, and Masculinity: Palestinian Men in Israeli Society*. *Men and Masculinities*, 17 jun. 2011. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1097184X11411269>. Acesso em 10 de out. de 2020.

GVION, L. Why can't Palestinian chefs penetrate the boundaries of upscale dining in Israel? *Newbury Park: Ethnicities*, v. 19, n. 6, p. 1082–1100, dez. 2019.

HADJAB, Patrícia Dario El-moor. *Alimentação, memória e identidades árabes no Brasil*. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade de Brasília. Brasília, 230p., 2014.

HAIJAR, Claude F. *Imigração árabe: 100 anos de reflexão*. São Paulo: Ícone Editora, 1985.

HAMID, Sônia Cristina. *Entre a guerra e o gênero: memória e identidade de mulheres palestinas em Brasília*. (Dissertação de Mestrado) – Universidade de Brasília. Brasília, 217p., 2007.

HAMID, Sônia Cristina. (Des) integrando refugiados: os processos do reassentamento de palestinos no Brasil. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília. Brasília, 327p., 2012.

HAMID, Sonia C. Árabes estabelecidos e refugiados palestinos recém-chegados ao Brasil: tensões referentes ao “direito de retorno” e a uma “pedagogia de ascensão social”. In: SCHIOCCHET, Leonardo (org.). *Entre o velho e o novo mundo: a diáspora palestina desde o Oriente Médio à América Latina*. São Paulo: Chiado Editora, 2015.

HIRSCH, D; TENE, O. Hummus: The making of an Israeli culinary cult. *Newbury Park: Journal of consumer culture*, v. 13, n. 1, p. 25–45, mar. 2013.

HOLZBACH, A. D. A comida como chef de um formato televisivo: *MasterChef Brasil* versus *MasterChef Colômbia*. *Comunicação Mídia e Consumo*, v. 14, n. 39, p. 131–151, 26 abr. 2017.

HOURANI, Albert. *Uma história dos povos árabes*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

HUMAN RIGHTS WATCH. Políticas israelenses abusivas constituem crimes de apartheid e perseguição. (online), 27 de abril de 2021. Disponível em: <https://www.hrw.org/pt/news/2021/04/27/378578> . Acesso em 2 de maio de 2021.

HUSSEINI DE ARAÚJO, S. Assembling halal meat and poultry production in Brazil: Agents, practices, power and sites. Berlin: Geoforum, v. 100, p. 220–228, 1 mar. 2019.

HUSSEINI DE ARAÚJO, Shadia. Neoliberal representations of Muslims and the Islamic world: a discourse analysis of imaginative geographies in Brazilian local and regional print media. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, p. 1-21, 2020. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/1369183X.2020.1727730>. Acesso em: 20 de out. de 2020.

JAMAL, Salah. Aroma árabe: receitas e relatos. Traduzido por Mustafa Yazbek. São Paulo: Editora do Senac São Paulo, 2005.

JARDIM, Denise F. A Diáspora Palestina: as Organizações Sanaúd e a experiência geracional acerca da identidade palestina no sul do Brasil. In: SCHIOCCHET, Leonardo (org.). *Entre o velho e o novo mundo: a diáspora palestina desde o Oriente Médio à América Latina*. São Paulo: Chiado Editora, 2015.

JARDIM, Denise Fagundes. Os imigrantes palestinos na América Latina. *Estudos Avançados* [online]. 2006, v. 20, n. 57. Acesso em: 28 de fevereiro de 2021. pp. 171-181. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-40142006000200013> .

JUVENTUDE SANAÚD. Sabores da Palestina: conheça sabores clássicos da culinária palestina. 6 de janeiro de 2021. Instagram. @juventude\_Sanaúd. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CJrkluFBDuJ/> . Acesso em 8 de janeiro de 2021.

KARAM, John. *Another arabesque: Syrian-Lebanese ethnicity in neoliberal Brazil*. Philadelphia: Temple University Press, 2007.

KATTAN, Fadi. Teta's kitchen (online). 2018. Disponível em: <https://www.fadikattan.com/teta-s-kitchen> . Acesso em 27 de maio de 2021.

KOZINETS, Robert V. *Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online*. Penso Editora, 2014.

LATOURETTE, Bruno. Faturas/Fracturas: da noção de rede à noção de vínculo. In: SEGATA, Jean; RIFIOTIS, Theophilos. (orgs.) *Políticas etnográficas no campo da cibercultura*. Brasília: ABA Publicações, 2016.

LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica*. 4a ed. São Paulo: Editora 34, 2019.

LATOUR, Bruno. *Reagregando o social: uma introdução à teoria do ator-rede*. Salvador: EDUFBA, 2012.

LAW, John. *After method: mess in social science research*. London and New York: Routledge, 2004.

LEACH, Edmund R. *Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insulto verbal*. In: Edmund Ronald Leach: antropologia. Organizado por Roberto Da Matta. São Paulo: Ática, 1983.

LEITE, M. S. *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. [s.l.] Editora FIOCRUZ, 2007.

LEWGOY, B.; SORDI, C. *Devorando a carcaça. Contracozinhas e dietas alternativas na alimentação animal*. *Anuário Antropológico*, n. II, p. 159–175, 1 dez. 2012.

LIMA, R. S. *A importância das Ciências Humanas e Sociais no curso de graduação em Nutrição: um relato de experiência*. v. 12, 1 jan. 2017.

LIMA, R. S.; DOULA, S. M. *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos Latino-Americanos*. *Caderno CRH*, v. 27, n. 70, p. 215–217, 2014.

LIMA, Vitor de Sousa. *A especialidade do Islã em Brasília*. Monografia (Bacharelado em Geografia). Brasília: Universidade de Brasília, 2016.

LUCCHESI-CHEUNG, T.; BATALHA, M. O.; LAMBERT, J. L. *Comportamentos do consumidor de alimentos: tipologia e representação da comida*. *Agroalimentaria*, v. 18, n. 35, p. 115–129, 2012.

LUGOSI, Peter; QUINTON, Sarah. *More-than-human netnography*. In: *Journal of Marketing Management*, v. 34, n. 3-4, p. 287-313. 2018. Acesso em: 21 de março de 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/0267257X.2018.1431303>

LUZZARDI, R. DO E. S.; MAUCH, C. R. A Segurança Alimentar E a Especialização Do Fumo Da Agricultura Familiar No Estado Do Rio Grande Do Sul: Um Processo De Erosão Alimentar? *Redes. Revista do Desenvolvimento Regional*, v. 16, n. 1, p. 199–212, 2011.

MACHADO, A. D. Implicações da reforma trabalhista na alimentação dos trabalhadores. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 28, n. 2, 2018.

MACHADO, Mariana. Pandemia deixa donos de restaurantes do DF cada vez mais preocupados. In: *Correio Braziliense* (online). Publicado em 29 de maio de 2020. Disponível em: [https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2020/05/29/interna\\_cidadesdf,859216/pandemia-deixa-donos-de-restaurantes-do-df-cada-vez-mais-preocupados.shtml](https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2020/05/29/interna_cidadesdf,859216/pandemia-deixa-donos-de-restaurantes-do-df-cada-vez-mais-preocupados.shtml). Acesso em 30 de maio de 2020.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, v. 7, n. 16, p. 145–156, dez. 2001.

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

MARQUES, E. S. et al. Social representations on the diet of nursing mothers. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 10, p. 4267–4274, out. 2011.

MATEI, A. P. CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio (Organizadores). *PRODUÇÃO, CONSUMO E ABASTECIMENTO DE ALIMENTOS: DESAFIOS E NOVAS ESTRATÉGIAS*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, Série Estudos Rurais, 2016, 324 p. ISBN: 978-85-386-0288-0. *Agroalimentaria*, v. 23, n. 45, p. 213–218, 2016.

MEDEIROS, MIRNA. Degustar de culturas: a importância da gastronomia para o refugiado. In: OLIVEIRA, M. A. S. A.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (orgs.). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios* [recurso eletrônico]. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. Disponível em: <http://plone.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/processos-sociais-sistemas-culinarios-em-contexto-de-deslocamentos-construcoes-de-identidades-memorias-e-patrimonios/livro-4-unirio.pdf?fbclid=IwAR2baZPRu7gauyoCFC8WNg9y-5MJ1NNKrB3T7m4Jccht0mLD2vhVgo4LKYA>. Acesso em 29 de junho de 2020.

MELO, S. M. C. DE; ERIG, G. A.; AGUIAR, E. P. S. Percepções do consumo do pequi em Palmas (TO): entre o contentamento e a indiferença. *Caderno Virtual de Turismo*, v. 17, n. 1, p. 73–87, 2017.

MEMMI, Albert. Retrato do colonizado precedido de retrato do colonizador. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. *Revista de Nutrição*, v. 21, p. 145s–158s, ago. 2008.

MENASCHE, R.; WEDIG, J. C. Fiestas de Familia: Parentesco ampliado, ruralidad celebrada. *Mundo Agrario*, v. 15, n. 30, 2014.

MINTZ, Sidney W. *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books, 1986.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2a ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MONTENEGRO, Silvia; SETTON, Damián. A “diáspora Palestina” na Argentina: militância para além da etnicidade. In: SCHIOCCHET, Leonardo (org.). *Entre o velho e o novo mundo: a diáspora palestina desde o Oriente Médio à América Latina*. São Paulo: Chiado Editora, 2015.

MOURAD, Emir. Sanaúd, um filme brasileiro sobre a Palestina. Sanaúd - Voltaremos. 2017. Disponível em: <<http://Sanaúd-voltaremos.blogspot.com/2017/05/Sanaúd-um-filme-brasileiro-sobre-a-palestina.html?m=1>>. Acesso em 13 de março de 2021.

NADAI, Eva; MAEDER, Christoph. Fuzzy fields. Multi-sited ethnography in sociological research. In: *Forum Qualitative Research, On-line Journal*. Berlin, 2005.

NERI, Emanuel. **Ataque judeu levou Lamia à causa palestina** . Folha de São Paulo. São Paulo: 13 de fevereiro de 1997. Seção Mundo. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1997/2/13/mundo/17.html>>. Acesso em 13 de maio de 2021.

NIEDERLE, P. A.; SCHNEIDER, T. C.; SCHUBERT, M. N. Comida relacional: produção de sentidos e sociabilidades nas práticas alimentares da quinta da videira. *Theomai*, n. 38, p. 138–149, 2017.

NOVAES, A. L. et al. Efeito Do Nível De Escolaridade No Consumo De Carne Bovina E Hortaliças No Brasil 44th Congress, July 23-27, 2006, Fortaleza, Ceará, Brazil: 44th Congress, July 23-27, 2006, Fortaleza, Ceará, Brazil. [s.l.] Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER), 2006. Disponível em: <<https://ideas.repec.org/p/ags/sobr06/148449.html>>. Acesso em: 30 jun. 2020.

NUNES, E. D. Espaços (inter)disciplinares: Alimentação/Nutrição/Saúde/Saúde Coletiva. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 18–20, jan. 2011.

NUNES, M. DE O.; BITTENCOURT, L. DE J. No rastro do que transtorna o corpo e desregra o comer: os sentidos do descontrole de si e das “compulsões alimentares”. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, v. 17, n. 44, p. 145–157, mar. 2013.

OLIVEIRA, Luciana G. de. Turco, árabe ou simplesmente palestino? O exílio e a história dos movimentos de resistência em São Paulo. VII Simpósio Nacional de História Cultural. 2014.

OLIVEIRA, Luciana Garcia de. A diáspora palestina no Brasil-a FEPAL: trajetórias, reivindicações e desdobramentos (2000-2012). Tese (Doutorado em Estudos Judaicos e Árabes) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 192p., 2017.

OLIVEIRA, M. A. S. A.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (orgs.). Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios [recurso eletrônico]. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

OLIVEIRA, T. M. DOS S. DE; CHÊNE, G. B. (orgs.). *Equatorial* : Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social / Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 11. ed. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2019. v. 6

PAPAVERO, C. G. Alegrias e desventuras do paladar: a alimentação no Brasil holandês. *Revista de Nutrição*, v. 23, n. 1, p. 137–147, fev. 2010.

PASSOS, J. A. et al. Gosto se discute: a construção do gosto alimentar no contexto de uma feira livre no Nordeste do Brasil. v. 6, n. 2, p. 15, 2019.

PEREIRA, I. F. DA S. et al. Nutritional status of children under 5 years of age in Brazil: evidence of nutritional epidemiological polarisation. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, n. 10, p. 3341–3352, out. 2017.

PIMENTEL, F. B. Gastronomia em Foz do Iguaçu como ferramenta de integração através da interculturalidade. Dissertação (Mestrado em Integração Contemporânea na América Latina) – Universidade Federal da Integração Latino-Americana. Foz do Iguaçu, 174p., 2017.

POULAIN, J.-P.; PROENÇA, R. P. DA C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, v. 16, n. 3, p. 245–256, set. 2003a.

POULAIN, J.-P.; PROENÇA, R. P. DA C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365–386, dez. 2003b.

PRADO, S. D. Alimentação e Cultura na Espanha, no México e no Brasil: reflexões sobre a constituição desse campo científico. *Physis - Revista de Saúde Coletiva*, v. 20, n. 2, p. 353–355, 2010.

PRADO, S. D. et al. Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede, vol. 5. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2016.

PRATES, Daniela A. Espaços habitados, lugares estendidos: a experiência dos refugiados palestinos no Brasil a partir de redes locais e transnacionais. In: SCHIOCCHET, Leonardo (org.). *Entre o velho e o novo mundo: a diáspora palestina desde o Oriente Médio à América Latina*. São Paulo: Chiado Editora, 2015.

RAMOS, C. E. S. Los otros: día de mercado. *Boletín de Antropología*, v. 34, n. 58, p. 225–245, 2019.

RANTA, R. Re-Arabizing Israeli Food Culture. *Food, Culture & Society*, v. 18, n. 4, p. 611–627, 2 out. 2015.

RAVIV, Yael. *Falafel nation: Cuisine and the making of national identity in Israel*. U of Nebraska Press, 2015.

REICHER, A. Yael Raviv, 2015: Falafel Nation: cuisine and the making of National Identity in Israel. *Dialectical Anthropology*, v. 40, n. 1, p. 37–43, 1 mar. 2016.

REINALDO, E. D. F. et al. Mudanças de hábitos alimentares em comunidades rurais do semiárido da região nordeste do Brasil. *Interciencia*, v. 40, n. 5, p. 330–336, 2015.

REIS, E. C.; LIMA-FILHO, D. DE O.; QUEVEDO-SILVA, F. Una Perspectiva Sobre Las Dimensiones Hedónica Y Funcional De La Alimentación. *Revista Brasileira de Marketing*, v. 16, n. 1, p. 28–40, 2017.

RESENDE, F. R. DE; QUINTAO, D. F. Qualitative evaluation of menu preparations in an institutional food service in Leopoldina-MG, Brazil. *Demetra: Food, Nutrition & Health*, v. 11, n. 1, p. 91–99, 1 mar. 2016.

RIAL, Carmen S. M. Fast-foods: a nostalgia de uma estrutura perdida. In: *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre: ano 2, no. 4. Jan/jun 1996. págs. 96-103

RIBEIRO, S. M. et al. Resgate de práticas saudáveis e sustentáveis a partir de vivências com a agroecologia e agricultura urbana. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 12, n. 4, p. 1113–1131, 2017.

RICHARDS, Audrey I. *Hunger and Work in a savage tribe: A functional study of nutrition among the southern Bantu*. Londres e Nova York: Routledge, 2004.

RIZZOLO, A. Rasgos y retos de la modernidad alimentaria - una entrevista con Jesús Contreras. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, v. 22, n. 67, p. 1267–1277, dez. 2018.

ROSA, Marcelo C. Theories of the South: Limits and perspectives of an emergent movement in social sciences. *Current Sociology*, 62(6), p. 851–867. 2014.  
doi:10.1177/0011392114522171

ROSA, Marcelo C. A journey with the movimento dos trabalhadores rurais sem terra (mst) across Brazil and on to South Africa. *Paris: Études rurales*, n. 196, p. 43–56, set. 2015.

ROSA, Marcelo C.; PENNA, Camila; CARVALHO, Priscila D. Movimentos e estado como coletivos instáveis e heterogêneos: uma agenda teórico-metodológica a partir de três estudos de casos. *Civitas - Revista de Ciências Sociais* [online]. 2020, v. 20, n. 3, pp. 499-512. Disponível em: <<https://doi.org/10.15448/1984-7289.2020.3.36757>>. Acesso em 7 de maio de 2021.

ROSENBERGER, Bernard. A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia. In:

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, P. (orgs.) História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, p. 338-358, 1998.

RUDAKOFF, L. C. S. et al. Qualidade e Segurança Alimentar em unidades de alimentação e nutrição escolares da rede municipal de educação de São Luís, Maranhão. *Vigilância Sanitária em Debate*, v. 6, n. 3, p. 46–53, 2018.

RUIZ, Solange Magrin. *A magia da culinária cigana & árabe*. 1a ed. São Paulo: Ed. do Autor, 2009.

RUWER, C. M.; MAINBOURG, E. M. T. Promoção da alimentação saudável em escolas particulares. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, v. 3, n. 1, p. 67–74, 2015.

SAHD, Fábio Bacila. *As violações impunes de direitos humanos e humanitários dos palestinos vivendo sob a ocupação israelense: possíveis interpretações*. 2017. Tese (Doutorado em Humanidades, Direitos e Outras Legitimidades) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017. doi:10.11606/T.8.2018.tde-21022018-102435. Acesso em 25 de abril de 2021.

SAID, Edward. *A questão da Palestina*. São Paulo. Editora UNESP, 2012.

SAKBANI, Michael. The spring that has not flowered: what went wrong with the Arab Spring. In: *Contemporary Arab Affairs* 1 April 2015; 8 (2): 239–251. Acesso em: 20 de novembro de 2020. Disponível em: <https://online.ucpress.edu/caa/article/8/2/239/26161/The-spring-that-has-not-flowered-what-went-wrong?searchresult=1>

SALEM, Ruthinha. *Cozinha árabe vegetariana*. São Paulo: DBA, 2019.

Sanaúd (VOLTAREMOS). 43ª Mostra Internacional de Cinema de São Paulo. 2021. Disponível em: <<http://43.mostra.org/br/filme/6424-Sanaúd-Voltaremos>>. Acesso em 10 de maio de 2021.

SANSOUR, Vivien. *Palestine Heirloom Seed Library*. (online) s/d. Disponível em: <<https://viviensansour.com/Palestine-Heirloom>>. Acesso em 27 de maio de 2021.

SANTOS, C. M. R. C. DOS. A alimentação como processo de integração da comunidade Árabe em Foz do Iguaçu. Dissertação (Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Foz do Iguaçu, 125p., 2013.

SANTOS, L. A. DA S. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador. Salvador: EDUFBA, 2008.

SANTOS, M. O.; SILVA, A. F. A comida como ponte: comida e cultura entre imigrantes árabes no Brasil. In: SANTOS, Clézio dos (org.) A geografia e seus múltiplos diálogos: desafios e perspectivas em tempos de crise. Nova Iguaçu: Agbook, 2018. p. 35-49. Disponível em <http://tiny.cc/qgwjz> . Acesso em 10 de maio de 2020.

SCHIOCCHET, Leonardo. Por uma antropologia assimétrica da palestinação. In: SCHIOCCHET, Leonardo (org.). Entre o velho e o novo mundo: a diáspora palestina desde o Oriente Médio à América Latina. São Paulo: Chiado Editora, 2015.

SCHUBERT, M. N. Alan Warde. The practice of eating. *Tempo Social*, v. 29, n. 2, p. 329–339, 8 ago. 2017.

SEGATA, Jean. A etnografia como promessa e o "efeito Latour" no campo da cibercultura. In: *Ilha*, v. 16, n. 2, p. 69-87. ago/dez, 2014.

SILVA, A. A. D. et al. Percepção Da Incerteza E O Perfil Empreendedor No Setor De Serviços De Alimentação. *Revista de Administração FACES Journal*, v. 11, n. 3, p. 54–71, 2012.

SILVA, A. F. DE S. et al. “A magreza como normal, o normal como gordo”: reflexões sobre corpo e padrões de beleza contemporâneos. *Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social*, v. 6, n. 4, p. 808–813, 2018.

SILVA, J. K. et al. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 20, n. 2, p. 413–442, 2010.

SILVA, L. F. A questão cultural na alimentação: mudanças e permanências. Rio de Janeiro: DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 8, n. 0, p. 247–255, set. 2013.

SILVA, N. C. DA. Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre: Raça, identidade e modernidade. *Latin American Research Review*, v. 49, n. 3, p. 3–22, 30 out. 2014.

SILVA, S. U. DA et al. As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, n. 8, p. 2671–2681, ago. 2018.

SIQUEIRA, A. C. R. DE. Consumo: Um Olhar Para a Alimentação. *Signos do Consumo*, v. 2, n. 2, p. 203–216, 2010.

SOUSA, F. F. DE; VIEIRA-DA-SILVA, C.; BARROS, F. B. ‘Comida do sítio, comida de festa’: apropriações e usos alimentares do miriti nos contextos rural e urbano de Abaetetuba, Pará. *Acta Scientiarum. Human and Social Sciences*, v. 38, n. 2, p. 143–151, 11 out. 2016.

SOUSA, Thais. Comunidade árabe é 6% da população brasileira, diz pesquisa. ANBA – Agência de Notícias Brasil-Árabe (online). Publicado em 22 de julho de 2020. Disponível em: <https://anba.com.br/comunidade-arabe-e-6-da-populacao-brasileira-diz-pesquisa/>. Acesso em 23 de julho de 2020.

SOUSA, Thais. Juventude palestina do Brasil organiza encontro nacional. In: ANBA: Agência de Notícias Brasil-Árabe (online). Publicado em 14 de julho de 2019. Disponível em: <https://anba.com.br/juventude-palestina-do-brasil-organiza-encontro-nacional/>. Acesso em 20 de outubro de 2020.

SOUZA, A. A.; CADETE, M. M. M. Comportamento alimentar das famílias dos alunos do primeiro ciclo do Centro Pedagógico da Universidade Federal de Minas Gerais. *RBONE - Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 12, n. 71, p. 380–390, 2018.

SPROESSER, R. L. et al. Perfil do consumidor brasileiro de carne bovina e de hortaliças. Fortaleza: Texto apresentado no 44º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER). julho de 2006. Disponível em: <<https://ageconsearch.umn.edu/record/148447>>. Acesso em: 30 jun. 2020.

TELES, Barbara C. الذهب من اعلی فلسطين “LA TIERRA PALESTINA ES MÁS CARA QUE EL ORO”: NARRATIVAS PALESTINAS EM DISPUTA. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 163p., 2017.

TRAYA, Luciane R. H. (coord.) Tfadalo: a arte da culinária árabe : 168 receitas árabes de família. Curitiba: Saben, 2018.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. Cuadernos de Desarrollo Rural, v. 12, n. 75, p. 55–75, jun. 2015.

VASCONCELOS, F. DE A. G. DE. A construção do conhecimento científico em Alimentação e Nutrição: análise das dissertações e teses nos programas de pós-graduação em Nutrição brasileiros. Revista de Nutrição, v. 28, n. 1, p. 5–16, fev. 2015.

VÍCTORA, C. G.; MACIEL, M. E. “Como é possível que você tenha um Ph.D. e ainda não saiba cortar uma costela em pé?” Sidney Mintz e a antropologia da alimentação. Horizontes Antropológicos, v. 18, n. 38, p. 373–379, dez. 2012.

VILLAR, Valter L. G. ; Mendonça, Wilma Martins de . Nós e os árabes: uma configuração das gentes árabes nos textos dos poetas e escritores brasileiros. In: VI Congresso Internacional da ABRALIN, 2009, João Pessoa. ABRALIN - Associação Brasileira de Linguística. João Pessoa: IDÉIA, 2009. v. 2. p. 4234-4239.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. In: Habitus, v.11, n.1, p.5-17. jan./jun. 2013.

WOORTMANN, Ellen. Espaços de gênero, casa e gestão alimentar: contexto rural teuto-brasileiro. In: MENASCHE (org.) Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2015

YAZBEK, Mahassen H.; ABRAHÃO, Salma D. Receitas árabes tradicionais (do norte do Líbano). 3a ed. São Paulo: Revan, 2015.

ZANFORLIN, Sofia. 2016. Etnopaisagens emergentes na periferia de Brasília: os migrantes e as apropriações socioculturais da cidade (Monográfico) CIESPAL 130: 163-178. Disponível em: <http://200.41.82.22/handle/10469/10247>

ZAOUALI, Lilia. Medieval cuisine of the Islamic world: a concise history with 174 recipes. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2007.

# ANEXO 1

## ROTEIRO DE PERGUNTAS

O roteiro de perguntas para as entrevistas foi dividido nos seguintes blocos temáticos:

- 1: Perguntas introdutórias sobre os interlocutores
- 2: Como os interlocutores definem comida árabe?
- 3: Em que situações a comida árabe está presente na vida cotidiana dos atores?
- 4: Que diferença faz a comida árabe nas situações das quais participa?

### 1. Informações introdutórias:

- Nome
- Idade
- Onde mora, de onde é e origem da família
- Religião
- Como se envolveu com a Sanaúd
- O que a pessoa faz da vida (trabalho, estudo)

### 2. Como os interlocutores definem comida árabe?

- Quando foi a última vez que você comeu comida árabe? (O que comeu, onde, com quem? Que situação?)
- Quem costuma fazer a comida árabe que você come?
- Normalmente a comida árabe que você consome é comprada ou feita em casa?
- Você sabe fazer? Como aprendeu? Você gosta de fazer?
- Na sua opinião, normalmente é mais esperado que mulheres aprendam a cozinhar do que os homens? Ou mesmo que cozinhem melhor que os homens? (Questão incorporada ao longo das entrevistas.)
- É difícil encontrar os ingredientes? Você precisa adaptar receitas?
- Na sua opinião, o que não pode faltar numa refeição árabe?
- O que normalmente você espera encontrar num lugar especializado em vender comida árabe?

- E na sua casa? Que comida árabe não pode faltar?
- Você vê alguma diferença entre o que você e os seus amigos não-árabes chamam de comida árabe?
- Existe diferença, na sua opinião, entre a comida árabe feita por palestinos e a de outros países?

### 3. Em que situações a comida árabe está presente na vida cotidiana dos interlocutores?

- Em que situações a comida árabe está mais presente na sua vida?
- Com que frequência você come comida árabe?
- O que você come com mais frequência? Por quê?
- Em que ocasiões da sua vida não pode faltar comida árabe? Por quê?
- Tem alguma coisa que só se come em ocasiões especiais? Que ocasiões são essas? Há algum motivo específico?

#### 3.1 Se a pessoa vende comida árabe:

- Você ou alguém da sua família vende comida árabe?
- Se sim, quem costuma comprar? O que mais vende? Como vocês escolhem o menu?
- O que os clientes esperam encontrar, que não pode faltar?
- A que se deve na sua opinião a preferência de seus clientes por esses produtos?

### 4. Que diferença faz a comida árabe nas situações das quais participa?

- Os porquês das 3 últimas perguntas do bloco 3
- Qual lugar ocupa a comida árabe na sua experiência como mulher/homem de origem palestina?
- Como é ser palestino/a nascido/a e criado/a no Brasil?
- Você se sente parte de uma comunidade palestina? Sempre foi assim?

## ANEXO 2

### EXEMPLOS DE COMIDA ÁRABE NA VIDA COTIDIANA DE UMA INTERLOCUTORA

Solicitei a uma interlocutora desta pesquisa, S. N., que me enviasse algumas fotos que ela considerasse representativas das situações em que a comida árabe participa de sua vida cotidiana. Estas imagens estão acompanhadas de descrições curtas, de autoria de S. N., que ajudam a situar a comida em seu cotidiano.



Figura 5: Almoço de família. (Arquivo pessoal de S. N.)

Foi o almoço que minha família fez para me recepcionar no dia em que cheguei na Palestina, mais especificamente o vilarejo de Deiz Izbie nos arredores de Ramallah, em minha última viagem em 23/10/2019. Uma panela de abobrinha e charuto de folha de uvas, ambos recheados com arroz, carne moída, tomate e especiarias. Umas tigelinhas de coalhada fresca; conserva de azeitona colhida no quintal de casa; salada de tomate, pepino e cheiro verde; Pão comprado no forno do vilarejo e travessa de kafta com batata e tomate. (S. N.)



Figura 6: Msahan, ou “pão com cebola”. (Arquivo pessoal de S. N.)

“Ainda na mesma viagem, eu pedi para a mulher do meu tio fazer Msahan, ou como gosto de traduzir, pão com cebola. É uma de minhas comidas favoritas e também conhecida por ser um prato que só tem Palestina.” (S. N.)



Figura 7: Comida árabe do restaurante Mataam Ualid. (Arquivo pessoal de S. N.)

“Mataam Ualid” ou “restaurante Ualid” é um restaurante que fica dentro da feira em Ramallah, depois das barracas de frutas. Meu tio Youssef sempre me leva lá para café da manhã. Pão feito na hora, Falafel, fowl, Homus, conserva e algumas folhas. Durante o pedido a gente discute sempre: ele insiste que eu deveria tomar chá, mas falafel para mim tem que ser com Coca-cola. (S. N.)



Figura 8: Almoço em celebração a um casamento. (Arquivo pessoal de S. N.)

Essa foto foi no domingo 24/06/2018, no almoço que fizemos para meu irmão, assim que voltou da Palestina recém-casado. Como o casamento foi lá, só os familiares mais próximos conseguiram ir, então assim que voltamos da festa fizemos um almoço para receber as outras famílias Palestinas que mais temos contato. Foram 120 convidados. (S. N.)