



## Comensalidade e memória árabe na área central da cidade de São Paulo

A. RICARDO ABDALLA<sup>1</sup>

SENIA REGINA BASTOS

### RESUMO

A imigração árabe no Brasil começou oficialmente no início do século XIX e, ao que se refere à São Paulo, sofreu e sofre influências desse povo até hoje na alimentação e na comensalidade. Diante deste fato, o artigo tem como objetivo refletir sobre essas questões e, para isso, recorreu-se a entrevistas de árabes ou descendentes, gestores de estabelecimentos localizados no Centro Velho da cidade. Para os árabes, pertencentes à colônia, esta região é considerada como certa na compra de produtos alimentícios árabes e lugar do começo de uma nova empreitada, uma tentativa de melhora de vida que vingou tanto aqui, no país de acolhimento, quanto em seu território de origem em relação ao tipo de atividade desenvolvida, a restauração.

Palavras chave: Hospitalidade. Comensalidade. Memória. Imigração árabe. São Paulo (SP).

### ABSTRACT

The Arab immigration to Brazil officially began in the early nineteenth century, it refers to São Paulo, suffered and suffers influences that people today in meals and commensality. Given this fact, the article aims to reflect on these issues and for this, we used interviews or descendants of Arabs, managers of establishments located in the Old Town center. To the Arabs, belonging to the colony, this region is considered as the purchase of certain food products and Arabs place the beginning of a new venture, an attempt to improve their lives who avenged both here, in the host country, as in its territory of origin in relation to the type of activity performed, the restore.

Keywords: Hospitality. Commensality. Arab Immigration

### Introdução

A imigração árabe no Brasil reveste-se de sentido positivo, tanto para os brasileiros natos quanto para árabes de qualquer descendência. Em seus estudos, Truzzi (1991, 1993, 2009)

---

<sup>1</sup> Abdalla - Doutorando no programa de Estudos Pós-Graduados em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (2017)

Bastos - Doutora (2001) em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Bolsista de Produtividade em Pesquisa (nível 2 - CNPq), atualmente é professora do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.

relata uma imigração consciente, calculada, com objetivos a cumprir tanto por parte dos que ficaram na terra de origem, quanto por parte dos que imigraram. Neste sentido, essa imigração não foi aleatória, mas objetivou sanar necessidades básicas, preencher lacunas no país de origem, melhorar a situação econômica, eliminar o desemprego, bem como o domínio otomano.

De certa forma, o árabe não era um total desconhecido no Brasil, quando começou oficialmente a imigração, no começo do século XIX, talvez tenha feito desta possível proximidade um agente facilitador, dentre os numerosos motivos para sua aceitação, afirmação e assimilação.

O imigrante se inseriu na sociedade como mascate, embora difícil, era de resultado rápido, pois ao exercer essa atividade aproximava-se da população, facilitava o crédito ou trocava mercadorias por outros produtos. A escolha do comércio potencializava a realização de seu desejo inicial, o de amealhar grande quantia de dinheiro para um retorno ao país de origem (OSMAN, 2011, p. 173-175).

Como mascate, o imigrante árabe se firmou, pode-se dizer, na sociedade brasileira em todo o país. E assim ficou conhecido, quase que como um estereótipo, o árabe que vende de porta em porta, tanto nas zonas urbanas quanto nas zonas rurais, fazendo negócios como um caixeiro-viajante.

*A imagem do “turco” tem profundas raízes na cultura popular brasileira, em grande parte por causa dos mascates, protótipos da integração árabe no Brasil. Era comum que esses caixeiros-viajantes árabes fornecessem artigos domésticos e mantimentos não perecíveis aos trabalhadores das fazendas de café ou à população urbana das classes socioeconômicas mais baixas [...] (LESSER, 2001, p. 98).*

Mas, no longo caminho da imigração árabe no Brasil, houve percalços e atribulações, episódios de explícita manifestação de xenofobia e de preconceito. Para se ter um amplo painel dos problemas envolvendo árabes e brasileiros, recorre-se a Lesser (2001), que discorre e elucida o caminho percorrido pelos árabes e seus descendentes brasileiros desde as primeiras décadas do século XIX até o estabelecimento dos sírios e libaneses como pessoas e famílias plenas de cidadania. Até os seus nomes eram abasileirados com o intuito de aproximá-los da população.

E mesmo no âmbito oficial, houve tentativas de barrar a evolução árabe no Brasil, tal como a lei destinada a delimitar o trabalho do árabe como mascate, cerceando sua área de atuação. Mas, leis como estas acabaram tendo um efeito reverso e assim o que era para enfraquecer e diminuir a atuação do árabe no mercado da época acaba por, sob certos aspectos, fortalecê-los tanto econômica quanto culturalmente (LESSER, 2001, p. 102-103).

Adaptados, aos poucos, os imigrantes foram perdendo o gosto pela volta à terra natal. O retorno, parte do objetivo inicial que motivou a imigração, deixa de acontecer quer em virtude das complicações políticas e econômicas do Oriente Médio, quer pela integração e melhoria dos padrões de vida na terra de acolhida.

Diante deste quadro, o presente estudo centra-se no estudo da hospitalidade e comensalidade árabes na cidade de São Paulo. Aspecto que, hoje, talvez nem seja notado pelo

brasileiro contemporâneo, que absorveu e mesclou a cultura árabe. É importante para o imigrante manter seu grupo social com raízes em seu país de origem, e é importante para o árabe manter a comensalidade e a hospitalidade de sua etnia, de suas lembranças. Lembrar a terra natal pelos sabores e companhia à mesa, ultrapassar a soleira da porta trazendo uma prenda, dádiva que deve ser aceita e retribuída em ocasião propícia.

Assim, acolhido e depois acolhendo, recebendo oferta de trabalho e depois ofertando, numa imigração consciente, sofrida e de muita labuta, a comunidade árabe manteve-se influenciando o Brasil com sua cultura, sua comensalidade, sua racionalidade. Moldando o Centro Velho de São Paulo, deixou marcas ao longo do tempo neste centro.

### **Metodologia e delimitação da área de estudo**

Para refletir sobre a hospitalidade e a comensalidade árabes na cidade de São Paulo se demarcou a área do Mercado Municipal paulistano e seu entorno, por nela estarem contidas ruas como a 25 de Março, dentre outras, ícones da expressão árabe como mercadores, ruas nas quais os árabes marcaram presença, abrindo suas lojas de tecidos e armazéns como, por exemplo, a Companhia Têxtil Racheb Chohfi, situada à rua Comendador Abdo Schahin, e também lojas ou empórios onde se vendem comidas típicas e produtos da culinária árabe, sendo possível adquirir nestes locais qualquer tipo de ingrediente típico, tendo-se certeza da procedência, não se podendo pensar em realizar pratos típicos e genuínos sem antes adquiri-los nesta região.

Recorreu-se também aos estabelecimentos árabes localizados na Rua Barão de Ladário, de aspecto tradicional, geridos por árabes ou descendentes, ao que se acrescentou um estabelecimento localizado no Itaim, visando caracterizá-los.

Caracterizada como uma pesquisa de caráter etnográfico, contou com a produção de fotografias e realização de entrevistas com os donos dos empreendimentos de comida árabe estabelecidos na área de estudo.

### **Resultados e Discussão**

A comensalidade ou o ato de comer com alguém se encontra tão arraigada em nossos conceitos e preconceitos do que é ser civilizado que mal se percebe o quanto é determinante também da hospitalidade. Boutaud (2011) afirma ser a comensalidade ou o compartilhar a mesa uma forma de hospitalidade reconhecida em qualquer época e em qualquer cultura. Assim, a comensalidade é expressão também de civilidade e um dos pilares de sustentação do mundo contemporâneo, compreendida como uma dimensão da hospitalidade.

Simmel (2004) afirma que o ato de comer, necessidade fisiológica do ser vivo, ao ser realizado em grupo ou ao lado de outra pessoa, rege as leis determinantes do viver em grupo. Assim, na passagem do tempo desde o começo do movimento civilizatório do ser humano, as determinações e regras surgiram durante o ato comensal, consolidando o grupo, para se proteger um grupo ou até mesmo para criar uma noção de identidade.

Desta forma, Simmel (2004) delinea a partida do ser humano selvagem rumo à vida racional e social, numa lenta evolução passo a passo até o momento em que, resolvidas as regras para se comer em grupo, surgem os questionamentos: O que comer? Como comer? E, com quem comer?

Pelo viés das regras de o que comer, como comer e com quem comer, abre-se o caminho para a vida em grupo, socializada e complexa, pois, é neste momento que se determina o relacionamento social que sustenta e mantém a vida em grupo, as etnias e por que não dizer as nações. Mas ainda é necessário mais um passo rumo à complexidade da estrutura social e moral em que o homem vive. É preciso surgir a regulamentação do gestual e o senso estético, para determinar de forma clara a todos os membros internos e externos do grupo, a pirâmide social. Senso estético e gestual indicam a complexidade do pensamento abstrato, as subjetividades do viver e participar de um círculo social. Também, se bem compreendidos, podem determinar as regras para o elemento externo ser aceito como visitante ou participante em determinado estrato social do grupo (SIMMEL, 2004, p. 3).

A comensalidade contém os eixos horizontal e vertical das relações humanas, pois à mesa, enquanto se compartilha uma refeição, estabelecem-se vínculos de amizade e de interpessoalidade. É neste compartilhar horizontal que uma comunidade se agrega, se amalgama. Trocam-se gentilezas, amabilidades com a pessoa ao lado, passa a existir até cumplicidade. Neste eixo horizontal se oficializam o relacionamento humano, as amizades, as famílias, os sentimentos para com o próximo, para com os parceiros, ou seja, todos os sentimentos afetuosos e de irmandades. Como tanto, em seu eixo vertical as hierarquias são estabelecidas, os papéis assumidos a partir do *status* de cada cidadão, são demarcados os contornos do organograma social. É no compartilhar a mesa, ou, mesmo antes da mesa, durante a ancestralidade humana, quando se tinha somente o fogo e alguma coleta e talvez caça, onde nasceu e se firmou a socialização humana e, ao longo da história se fortificou, sofisticou-se e se determinou o relacionamento humano em todos os seus meandros e filigranas (BOUTAUD, 2011).

Por intermédio dos ritos à mesa se firmam negócios, enlances matrimoniais determinantes de novas gerações, comemoram-se inícios e fins de empreitadas e se prestigiam ritos de passagem. A comensalidade ainda dá início ao coletivo, ao agrupamento social, determina as características de grupo pelo viés de suas regras adjacentes, restrições alimentares em determinados dias, prescrições alimentares em outros; no âmago destas regras está o que é ser e pertencer a uma etnia. As três grandes religiões, o cristianismo, o judaísmo e o islamismo, apoiam-se nestes pilares dos jejuns e das prescrições. A determinação do que é puro e apropriado, do que é restringível e do que não é, tem também movimentação coletiva para a realização dos trabalhos que preparam os alimentos, sendo fator de coesão social da etnia. Quando o grupo social se reúne para o ato do preparo coletivo dos alimentos, agindo dentro dos preceitos de sua etnia, torna mais forte os laços que determinam o convívio, e depois do preparo coletivo, virá a refeição coletiva, o ato comensal propriamente dito (BRITO, 2004, p. 152).

Ao se cozinhar para alguém, ao se organizar uma refeição para um dia especial, ou para

um convidado, ou mesmo ao se determinarem os lugares à mesa para um simples almoço em família, o que se serve, como se serve e para quem se serve determina o *status* das pessoas envolvidas, seus papéis. Consegue-se perceber o grau de importância de cada comensal ao se notar sua posição à mesa ou a ordem de quem é servido primeiro. Portanto, verifica-se que a comensalidade traz a ordem social embutida em sua estrutura, determina a posição das pessoas e, ao mesmo tempo, apazigua as necessidades de disputas, pois ao evidenciar o *status* dos participantes evidencia a aceitação entre todos e o bem e bom conviver civilizado. Isto tido como regra geral extensivo a todas as sociedades (WOORTMANN, 2005, p. 14).

O ato comensal e por que não dizer hospitaleiro também está presente no cotidiano regular do dia a dia. Numa atitude quase impensada e maquinal de se servir algo para quem adentra o espaço individual, ou seja, a residência. Os ritos do ato comensal e da hospitalidade são próximos e evidenciam a etnicidade, expõe algo que o imigrante traz consigo, o desejo de tornar evidente a manifestação de saudade da terra de origem ao servir, além de café e água, acepipes típicos da etnia.

A comensalidade é o elemento catalizador de uma sociedade. Contemporaneamente ela está em todos os âmbitos sociais, utilizando-se de seu eixo vertical, ela é instrumento no mundo corporativo, governamental, religioso ou mesmo familiar; e utilizando-se de seu eixo horizontal, ela sela amizades, apazigua ânimos, contribui para a união familiar e aproxima o estranho (BOUTAUD, 2011, p.1219).

Como resultado da pesquisa de caráter etnográfico, constatou-se a presença de empreendimentos de comida árabe estabelecidos na região da 25 de Março desde o ano 1924. Referência de qualidade e de hospitalidade árabe, os restaurantes especializados em cozinha árabe (ou em adaptações inspiradas nela) proliferam de tal forma que não há guia gastronômico sem uma seção dedicada a eles ou *shopping center* em cuja praça de alimentação um deles não esteja presente (TRUZZI, 2009, p. 3).

O entorno do Mercado Municipal paulistano, na região central de São Paulo, consta dos guias turísticos e guias da cidade como uma área de concentração dos empórios e restaurantes árabes, onde se pode apreciar a legítima comida árabe. Para isto basta folhear a revista *Veja* São Paulo (*Vejinha*, como é chamada) ou consultar qualquer guia *on-line* ou publicação acerca dos restaurantes paulistanos. Para ilustrar a concentração, basta citar a existência de três casas árabes situadas a rua Comendador Abdo Schahin, no espaço de números 118, 130 e 136, ou seja, números muito próximos. Estas e outras casas que integram o presente estudo são geridas por árabes e mantêm a aparência de lojas de ruas, apropriadas à região, o que as legitima e cujas guloseimas e comidas são apresentadas em bancas. Seus donos, a maioria sujeitos dessa pesquisa, podem ser encontrados no caixa ou na porta do estabelecimento.

Truzzi (1991; 2009) relata a formação deste espaço como ícone de manifestação da etnia árabe, seu modo de negociar, sua hospitalidade e comensalidade tão importantes dentro da colônia. Desde o final do século XIX, os árabes iniciaram a ocupação da rua 25 de Março, estabelecendo seus comércios típicos de armarinhos e exercendo a recepção dos novos imigrantes da colônia, fato que determinou o sucesso dessa imigração, árabes acolhendo árabes e árabes já estabelecidos no comércio empregando e dando oportunidades econômicas





elemento comprobatório do estabelecimento.

As entrevistas realizadas com os proprietários árabes ilustram os conceitos de territórios de afirmação, negação e ocultamento, descritos em Paiva (2011), ao observar a mistura de culturas presentes na região analisada. O referido autor demonstra preocupação com os espaços, o fator geográfico e elementos territoriais que permanecem, apesar da falta de homogeneidade nas migrações, pois este lugar é utópico. Os territórios de migração são híbridos, ou seja, há singularidades que lhes dão identidade, mas há mesclas de outras culturas e isso transmite a idéia de um repertório cultural inesgotável.

Ao se deslocarem e se acomodarem nos vários espaços urbanos, as levas migratórias alteram tanto a paisagem quanto o seu significado (PAIVA, 2011). Esta realocação promove significado ambíguo e comporta uma tendência de ocultação (negação) no que diz respeito às suas consequências sociais na cena urbana.

Tanto os transeuntes, como os clientes das lojas, ou mesmo os ambulantes e os donos e funcionários dos estabelecimentos comerciais, são representantes de várias culturas e povos, porém, como estes estudos indicam na memória dos paulistanos esta região ainda constitui território árabe, o que reitera a posição de Paiva (2011).



Figura 2 - Jacob Restaurante Árabe

Fonte: Autor (2013)

O Jacob Restaurante Árabe fica ao lado do Empório Sírio, comercializa produtos, comida e bebida árabe para consumo imediato ou para viagem, no seu restaurante ou no balcão. Recomendado por pessoas alheias ao meio gastronômico e também indiferentes à imigração árabe constitui referência paulistana. Estabelecido há 60 anos no mercado, sempre pertenceu à mesma família de origem árabe, passando de pai para filho e atualmente os netos começam a trabalhar no negócio. Sua expansão se direciona para a rua 25 de Março, onde uma nova filial foi aberta em novembro de 2012.

Ao se observar o local constata-se uma clientela miscigenada, o que o proprietário declarou ser formada de aproximadamente 70% por brasileiros e 30% árabe. Percebe-se que o cliente, brasileiro comum, entra no Jacob, no Raful ou no Empório Sírio já conhecendo os sabores dos pratos, sabendo o que vai comer, constatação esta, também confirmada pelo proprietário.

Os frequentadores também vêm com a família, trazendo as crianças para comer. Basta um olhar pelo estabelecimento para se perceber os pais que vieram comprar na região, trazendo seus filhos pequenos. Atualmente estes não conhecem o modo de comer árabe. E, segundo os proprietários desses empreendimentos utilizam garfo e faca para comer esfiha e quibe (os acepipes árabes são feitos para se utilizar das mãos), mas “brasileiro não come com a mão” (proprietário de empreendimento árabe, 2013).

De acordo com os entrevistados não existe um período do ano em que se vendem mais produtos árabes, por consequência de alguma festa típica, as vendas são iguais o ano todo, e existe uma grande quantidade de produtos para se fazer a comida em casa, porém, segundo o proprietário, a venda principal é de comida pronta.



Figura 4- Ponto Árabe

Fonte: Autor (2013)

Esses empreendimentos apresentam administração familiar, como por exemplo, o Empório Sírio – Especialidades Árabes estabelecido desde 1924, apresenta a mesma família há mais de três gerações à frente do negócio, ou o Ponto Árabe há 20 anos pertencente à mesma família.

Por ocasião da visita, os donos dos estabelecimentos geralmente estavam à frente do caixa ou postados à porta, fiscalizando o movimento a partir de uma posição que privilegia uma visão ampla e irrestrita do local, atitude esta, típica dos administradores árabes.

Os cardápios e pratos servidos na região do Pari, com raríssimas exceções, são típicos, não havendo adaptações que descaracterizem os produtos e comida. A Casa Líbano – Restaurante Café Empório, localizado à rua Barão de Ladário, 831, no Pari, encontra-se na mesma família há 12 anos. Este proprietário, ao contrário de outros já citados, declarou que as famílias conhecem o modo de comer árabe. Suas maneiras de se portar, por exemplo, comem com a mão, ou utilizam o pão sírio como instrumento para pegar a comida. Como todos os outros proprietários afirmou que seus clientes conhecem e gostam dos sabores e combinações típicas da comida árabe.



## Conclusão

A imigração árabe e sua inserção na sociedade brasileira são complexas e multifacetadas. Almeida (2004) exprime a grande gama de povos que aqui se inseriram sob a alcunha de turco, mas todos vindos do Oriente Médio e adjacências, o que lhes confere uma mesma raiz de costumes, e que, não importando a religião professada aqui nesse estudo, muçulmana, judia ou católica, estiveram presentes em processos históricos, dominando ou sendo dominados, ora perdendo-se entre o povo local para fugir de perseguições, ora projetando-se pelo seu comércio ou encanto de sua arquitetura ou modo de vida. Portanto, o árabe protagonista de movimentos históricos, tanto em Constantinopla, Espanha ou Portugal, ou mesmo contra quem os Cruzados lutaram em nome do mesmo Deus, já era conhecido dos colonizadores portugueses ou espanhóis, já havia influenciado os costumes pelo longo período de comércio com Veneza e outras regiões da Itália. E também influenciou a matemática e a astronomia, inventou o alambique e, assim, pôde destilar óleos essenciais, dentre tantos outros feitos. Estes povos árabes imigraram para o Brasil e fizeram do Centro Velho de São Paulo seu lugar por excelência, nestas ruas que até hoje guardam marcas de sua imigração e cultura. Os árabes imprimiram sua identidade perante o paulistano, e talvez perante o Brasil, o povo acolhedor que os assimilou de forma contundente.

Observa-se, com o passar do tempo e conseqüente descaracterização, hoje que o Centro Velho não é mais reduto árabe por excelência, nota-se uma presença cada vez maior de imigrantes de outras etnias a gerir negócios que outrora eram exclusivamente árabes. Mas, mesmo assim, na memória do paulistano e talvez do brasileiro, o Centro Velho ainda é o lugar de bons negócios, da legítima comida árabe e, por conseguinte, é o lugar para vivenciar a comensalidade e hospitalidade árabes.

Os frequentadores, *a priori*, qualquer transeunte que faz compras de armarinhos, aviamentos, brinquedos, papelaria, bijuterias ou outro produto qualquer da região, é o cidadão comum apressado e desatento, pois está concentrado em gerir sua vida neste tempo contemporâneo rápido e globalizado. Este cidadão vai ao Mercado Municipal e rua 25 de Março, para citar somente os pontos mais focais deste território, quando tem necessidade de comprar artigos baratos ou por um bom preço, ou quando necessita de gêneros alimentícios, parte destes com origens e raízes árabes. E ainda, para este consumidor contemporâneo, uma esfiha ou um quibe seja algo parecido com uma coxinha, alimentos saborosos que satisfazem suas necessidades e são conhecidos desde sempre, ofertados por seus pais e avós quando criança. Mas o que este cidadão não sente e não percebe é o quanto estes costumes árabes estão arraigados na sua memória, o quanto este centro de perfil árabe na cultura e nos costumes faz parte de sua vida e está presente no seu cotidiano paulista e talvez brasileiro.

Nota-se o número reduzido de estabelecimentos de restauração de outras etnias na região. No lugar da memória do paulistano e possivelmente do brasileiro, esta região é legitimamente árabe. Para os árabes, pertencentes à colônia, esta região é tida como certa na compra de produtos alimentícios árabes e lugar do começo de uma nova empreitada, uma tentativa de

melhora de vida que vingou tanto aqui, o país acolhedor, quanto em seu território de origem. O Brasil e o Oriente Médio têm sutis e evidentes ligações, talvez sutis e evidentes ligações de irmanamento, pois muitos dos imigrantes que aqui vieram apenas para “fazer a América” e depois voltar para o seio de suas famílias no território de origem, acabaram por fincar raízes neste país acolhedor, fundando novos ramos da árvore genealógica de suas famílias, mas ramos de outra nacionalidade, a nacionalidade brasileira.

Nas visitas à região delimitada para este estudo foi constatada a presença de famílias, pai, mãe e filhos, pertencentes a outras etnias que, depois das compras, compartilhavam à mesa a legítima refeição árabe, nos empórios e restaurantes típicos, e se percebeu que, mesmo com todo o problema da pressa em realizar as tarefas, com o grande número de transeuntes e a inospitalidade provocada por esta elevada concentração humana, estas famílias conseguiam realizar, durante este momento, a comensalidade aqui estudada, degustando os acepipes típicos num lugar marcadamente árabe na cultura, na história e na memória, tanto dos imigrantes quanto do povo acolhedor.

### Referências

*Comer e Beber Veja São Paulo Guia* . São Paulo: Editora Abril, 2009/2010.

*Comer e beber Veja São Paulo Guia* . São Paulo: Editora Abril, 2012/2013.

ALMEIDA, G. d. *Cosmópolis: São Paulo 1929/;* Oito reportagens de Guilherme de Almeida; fotos Luciana Catani. São Paulo, São Paulo, Brasil: Companhia Editora Nacional, 2004.

ARAÚJO, O. E. Enquistamentos étnicos. *Revista do Arquivo Municipal*, 65, 1940.

ARAÚJO, O. E. Latinos e não latinos no município de São Paulo. *Revista do Arquivo Municipal* , 35 ,1941.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: A. MONTANDON, *O livro da hospitalidade : acolhida do estrangeiro na historia e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

BRITO, J. P. Entrevista. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, p.147-158, Janeiro-Junho de 2004.

DUROUX, R. Imigração França/Europa. in: A. MONTANDON, *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na historia e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo ,2011.

FAUSTO, B., TRUZZI, O., GRÜN, R., & SAKURAI, C. *Imigração e política em São Paulo*. São Paulo, São Paulo, Brasil: Editora Sumaré: Fapesp,1995.

FERNANDES, M. C. As aventuras do gosto: o restaurante Al Manzul de Cuiaba como expressão da culinária árabe. *As aventuras do gosto: o restaurante Al Manzul de Cuiaba como*

*expressão da culinária árabe*, Dissertação para obtenção do título de Mestre. (U. F. Paraná, Ed.) Curitiba, Paraná, Brasil, Julho de 2010.

LESSER, J. *A negociação da identidade nacional: Imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil*. São Paulo: Editora Unesp, 2001.

MAGNANI, J. G. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. *Revista brasileira de ciencias sociais*, 17, junho de 2002.

NORA, P. Entre memória e história: a problemática dos lugares. *Projeto Historia*, 10, 1993.

OSMAN, S. A. *Imigração árabe no Brasil: historias de vida de libaneses muçulmanos e cristãos*. São Paulo: Xamã, 2011.

PAIVA, O. D. Territórios da migração na cidade de São Paulo: afirmação, negação e ocultamentos. *Rivista dell'Istituto di Storia deell'Europa Mediterranea*, 6 (2011).

ROSSELO, M. Imigração discursos e contradições. In: MONTANDON, A. *O livro da hospitalidade: a acolhida do estrangeiro na historia e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

ROUCHOU, J. *Noites de verão com cheiro de jasmim*. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. *Estudos Historicos* (33), 2004.

TRUZZI, O. M. *De mascates a doutores: sírios e libaneses em São Paulo*. São Paulo. Sumaré: Fapesp, 1991.

TRUZZI, O. M. *Patricios - sírios e libaneses em São Paulo* - . Campinas, Brasil, abril de 1993.

TRUZZI, O. Sentindo-se em casa. Os árabes se adaptaram muito bem ao Brasil. E o Brasil a eles. *Revista de historia*. 08 de julho de 2009. Disponível em: <<http://revistadehistoria.com.br/secao/capa/sentindo-se-em-casa>>. Acesso em 8 de novembro de 2011.

WOORTMANN, K. E. O significado do alimento na família camponesa. São Leopoldo, Brasil: Unisinos, 07 de novembro de 2005.