

## O IMIGRANTE ARABE E SUA COZINHA COMO INSTRUMENTO DE AFIRMAÇÃO E IDENTIDADE NA ATUALIDADE

**ABDALLA. A.R.**

Doutorando em História Puc Sp

Hotec SP

aricardoab@gmail.com

Este estudo busca características identitárias contemporâneas para com a comida árabe, dita libanesa, na cidade de São Paulo do século XXI. Partindo do pressuposto firmado por (TRUZZI O. M., 2005, p. 66), no qual os costumes árabes já eram familiares aos brasileiros antes do início da colonização no final do século 19, devido a escravos africanos muçulmanos malê e a dominação árabe na península ibérica. Chegando até nossos dias onde há a singularidade de o Brasil ter absorvido a culinária árabe numa proporção maior a qualquer outro país que recebeu contingentes imigratórios do Levante ou Oriente Médio. Nestes nossos dias, na cidade de São Paulo é importante tentar demarcar as características identitárias da cozinha árabe sob o ponto de vista da população atual, que não percebe o vínculo desta cozinha com o passado histórico da afirmação da respectiva etnia. Segundo (MARANHÃO, 2009, p. 31),

...não há botequim, por mais singelo e tosco que seja, nos mais remotos cantos do Brasil, que não ofereça sua versão popular do bolinho de carne árabe – mesmo que na maioria desses casos, de quibe mesmo, só tenha restado o nome...

(MARANHÃO, 2009) cita ainda as cadeias de *fast food* que oferecem comida árabe.

Esta percepção identitária descaracterizada de suas raízes para com esta cozinha tem na pesquisa bibliográfica os fundamentos históricos e teóricos e é corroborada pela pesquisa etnográfica e de história oral com representantes da comunidade, descendentes e recém imigrados.

Para buscar uma melhor compreensão ou explicação do fenômeno é preciso acompanhar a evolução histórica desta culinária, desde os primórdios da formação da cozinha mediterrânea e ibérica. Diante disso, sua formação passa por todas as culturas e suas respectivas gastronomias, circundantes ao mar Mediterrâneo, que trazem em sua formação básica, influências fenícias, persas e, por conseguinte árabes. Lembrando

ainda, que o Império Romano, como difusor de costumes, comidas, bebidas e seus ingredientes, se estendeu pelo norte da África, Oriente Médio, Mesopotâmia e a costa sul da Europa, colaborando ainda mais para a fixação destes sabores e aromas vindos do Oriente Médio e Levante. Atendo se em somente focalizar a área de interesse deste trabalho, pode se enfatizar, o quão são antigas estas marcas da cozinha árabe e destacar as áreas onde houveram estas confluências. Em escala maior, os ingredientes, sabores e costumes não somente à mesa, mas destacadamente no lugar onde se beneficia, se prepara, se armazena e se come o alimento. Pois a marca destas regiões na cozinha mediterrânea se faz notar pelo uso dos cítricos, em grande parte, vindos do norte da África, região no mínimo contígua ao Oriente Médio, uma vez que o canal de Suez, que separou o Magrebe do Oriente, teve sua construção iniciada no final do século XIX. O consumo da carne de ovinos e seu leite, em menor intensidade a carne de caprinos e seu leite, tanto difundido nesta região desde os tempos bíblicos. O plantio de oliveiras e posterior extração do azeite, cuja etimologia da palavra remete ao árabe *az-zait*. O alambique, outra palavra cuja etimologia tem raízes árabe, e que possibilitou a destilação de essências florais, importantes em sua cozinha e na cozinha Hindu, além de permitir a disseminação de aguardentes. Álcool também em sua raiz é etimologicamente árabe, o que nos permite ligar as aguardentes à etnia, então surgiu o *arak* ou *raki* e o *ouzo*, destilados de casca de uva e anisados, populares no mundo árabe e grego. Na Europa as bebidas destiladas de frutas, num primeiro momento eram consideradas raras panaceias para vários males e manutenção da juventude, além de levarem a denominação de *spirit*, *eau-de-vie* ou *acqua vitae* (CARNEIRO, 2005, pp. 43, 51,60). O uso de especiarias, dentre estes condimentos, o caríssimo e raro açúcar e o não menos valioso açafraão, além de ervas como a hortelã ou flores, como o jasmim, com os quais se faz comida ou chás aromáticos e café originário da África e de uso comum entre os povos do Oriente Médio. Cereais e leguminosas, muitas vezes asiáticos, como o arroz, porém de uso comum entre mouros, que o introduziram no Velho Continente (MORO, 2003, p. 72); lentilha, grão de bico e trigo, não se pode deixar de citar a berinjela e alface, hortaliças de uso comum mas que têm sua origem etimológica no mundo árabe. Ainda é importante destacar as oleaginosas como o *pinolle* que no Oriente leva o nome de *snoobar*, pistache, entre outros, e frutos frescos ou secos como o pêsego, damasco, o figo, tâmara, romã e uvas. Desta

forma se percebe a familiaridade dos europeus do sul, incluindo toda a península ibérica, para com a cozinha árabe num enraizamento remoto onde estes itens, pode se dizer acabaram por se entrelaçar com os hábitos destes povos. É importante salientar que estas referências são de ingredientes apenas. Estes dados históricos indicam que o Oriente médio e o árabe estão no cerne do europeu mediterrâneo, ou por convivência direta ou por dominações e ocultamente. Mensurar o quanto o árabe e sua cozinha aromática é familiar a estes que formaram a costa mediterrânea da Europa é tarefa complicada, pois como demonstrado o enraizamento, mesclagem e absorção dos *habitus* do Oriente Médio e Magrebe remontam aos tempos anteriores ao Império Romano.

Estas menções só demonstram a formação desta região, porém é preciso firmar dentro deste ponto focal, que alguns povos europeus e ibéricos tiveram um maior contato com a etnia árabe e que acabaram por fazer parte importante da formação da América do Sul e Brasil, caso dos portugueses, espanhóis e italianos. Venezianos e Sicilianos tiveram contato com as sociedades do Oriente Médio por razões comerciais. O Veneto e sua República Sereníssima teve no comércio com os árabes grande fonte de riqueza e absorveu muitos dos gostos deste povo. Tendo estas influências se estendido a regiões circunvizinhas, chegando a Toscana. O comércio de especiarias com o Oriente Médio não só enriqueceu a República Veneziana e seus mercadores, como também foi uma das principais portas de entrada da cultura árabe e seus costumes, incluindo a difusão e aceitação de seu paladar, gostos, sabores e receitas (MORO, 2003, p. 71). Lembrando ainda que as especiarias fizeram parte da farmacologia europeia (MORO, 2003). Tendo como bons exemplos, os *risotti*, uma das comidas dos *Doges*, sendo o *risi e bisi* um dos risotos de maior destaque e o prato principal da Festa de São Marcos, cujo arroz foi introduzido por árabes no século VII e comercializado por estes durante um grande período (MORO, 2003, pp. 124,125). Já o *Bramagere*, que chegou até nossas mesas como Manjar Branco (MORO, 2003, p. 85), tinha como ingredientes originais galinha, leite de amêndoas e açúcar. O arquipélago da Sicília, tinha pequenos pontos de comércio fenício vindos da porção de terra que hoje é o Líbano desde 2500 A.C. (MONTANARINE, 2004, p. 203). Foi dominada pelos árabes em 827 que transformaram o modo de vida dos Sicilianos, trazendo novas técnicas de plantio e irrigação (MONTANARINE, 2004, p. 235), melhorando sua produção agrícola. Os cítricos emblemáticos desta ilha têm origem

no Magrebe e foram introduzidos pelo comércio com os árabes (CORNER, 2011, p. 72). O seu vinho Marsala, produzido na cidade de mesmo nome, tem etimologia sarracena e significa Porto de Deus (MONTANARINE, 2004, p. 214).

Ao se estudar a península ibérica, como meio para especificar o conceito base deste trabalho, a cozinha do Oriente Médio não é estranha a povos europeus que participaram em massa da colonização da América do Sul e principalmente Brasil. É preciso estabelecer que Portugal e Espanha são nações distintas, porém irmãs, por se formarem nesta região, compartilhando as mesmas influências celtas e galaicas ao norte e, ao sul (região mediterrânea da península) as ações de árabes, fenícios e cartagineses advindas das diversas ocupações, domínios e ocultamentos, destas etnias oriundas do Oriente Médio, Pérsia, Levante e norte da África. Desde a remota antiguidade, pois no século XI A.C. (ALBERT, 2006, p. 17) cita navegações fenícias na região. Já na Espanha, (CORNER, 2011, pp. 73,74), por volta de 800 A.C, os fenícios fundaram a atual Cádiz e introduziram as oliveiras, aperfeiçoando técnicas de prensagem do fruto, para uma melhor extração do azeite e ainda desenvolveram conhecimentos agropecuários para melhorar as exportações, incluindo a introdução do açafraão, marca registrada das *paellas* atuais e produziram ainda uvas passas e vinhos. Cartagineses trouxeram especiarias usadas em seus ritos religiosos e marcaram a cozinha da região com seus costumes. No século VIII A.C. em Portugal, regiões do Douro e Minho, os fenícios introduziram a cultura da videira e produção do vinho (COPELLO, 2008, p. 17). O perfil da alimentação mediterrânea e, portanto, de sua cozinha foi iniciado pelos fenícios no sul da península (SARAMAGO, 2003, p. 12). Por volta de 711 d.C. os árabes conquistam uma parte da região do sul da Espanha e a denominaram *Al-Andaluz*, atual Andaluzia. Nestas terras ficaram por cerca de sete séculos, marcando a cozinha denominada andaluza, deixando-a perfumada e condimentada nos moldes da cozinha sírio-libanesa. Desta cozinha comandada e influenciada por árabes, surgem pratos em escabeche, doce de leite e uma criação de muçulmanos espanhóis, o *marzapán*. Da Andaluzia, a prática do oriente, de cristalizar frutos, se espalhou por cortes europeias de Veneza a Sevilha. Esta cozinha, ainda guarda marcas do Levante no uso das migas, em guloseimas e em pratos contemporâneos, como os churros e pudim de arroz com mel. Ainda se identifica o toque mourisco (CORNER, 2011, pp. 76,78,79), chegando ao grão de bico (garbanzos) do

*cocido madrilenho* ou *puchero* (cozido da galícia) – “é muito parecido com a feijoada, leva toda carne que se quiser, mas com garbanzos em vez de feijão” (BELLUZZO & HECK, 1998, pp. 126,130). No século VIII, muçulmanos árabes chegaram no Alentejo (Portugal). Nesta região a ocupação durou cinco séculos, deixando marcas indeléveis na alimentação e na cozinha, consumo de carnes ovinas e caprinas, o uso de seu leite in natura e em queijos e coalhadas, as sobremesas bem açucaradas a base de nozes e amêndoas, o uso de especiarias, arroz tanto em pratos salgados como doces e cereais, águas aromatizadas como a de flor de laranjeira, frutas secas e frescas. E do tharid ou tharida, caldo onde se mergulhava pão, proveniente das regiões desérticas da Arábia, surgiu um dos pratos mais emblemáticos desta região e de Portugal, a açorda (ALBERT, 2006, pp. 28,29). Com a retomada cristã, iniciada pelos reis católicos, Dona Izabel de Castela e Dom Fernando II de Aragão e a conseqüente instauração da Santa Inquisição, judeus sepharadim que viviam em Portugal e Espanha, trouxeram influências árabes em sua cozinha. Citam-se o uso do azeite, especiarias, essências de flores, de frutos secos e do iogurte. Assim como os árabes islamitas, que também viviam nesta região ibérica, e que compartilhavam e compartilham inúmeras proximidades em suas cozinhas, a ponto de utilizarem os mesmos abatedouros na atualidade. Em 1492 na Espanha e 1496 em Portugal, judeus e seguidores do Islã, se veem forçados a escolher entre a expulsão ou conversão ao catolicismo (ALGRANTI, 2002, pp. 42,43,47). Deste episódio surge a alheira ou “chouriço judeu”, criadas pelos cristãos novos, judeus convertidos para escapar da inquisição (COPELLO, 2008, p. 224), simulando o uso de carne de porco proibida aos semitas. Saramago encontrou referências a cítricos, trazidos pelos árabes, das mais variadas espécies, cultivadas no sul da península Ibérica, em publicações dos séculos XII e XVI e a maior contribuição não românica à língua lusitana é árabe (SARAMAGO, 2000, pp. 27,28). Ainda deve se precisar o uso do almofariz, a aletria (do árabe *al-irtiâ*) (COPELLO, 2008, p. 234), o consumo de grão de bico, fava, lentilha, feijão, berinjela, nabo, rabanete e alface (ALBERT, 2006, p. 30) e o alfenim árabe na origem (FACURY & ABDALLA, 2018, p. 9).

Com estes excertos, se elenca apenas um breve conjunto das interferências árabes na costa mediterrânea, com ênfase a gastronomia, seus sabores, e aromas e conseqüentemente à formação do gosto, sabor e paladar. (CORNER, 2011, pp. 57,58) diz

ser o gosto uma construção aprendida socialmente e nesta construção o que permanece são os sabores gravados na memória. E, evidenciando-se o fato, povos de toda a região que hoje compreende Oriente Médio, Magrebe e Pérsia, literalmente plantaram, seus ingredientes e ensinaram as diversas etnias que habitavam o sul da península e costa mediterrânea da Europa, suas técnicas plantio, beneficiamento, produção e receitas desde a antiguidade. Consegue-se compreender que o árabe com sua cozinha exótica passou a fazer parte do que é tido como português, espanhol e italiano. Detalhando mais uma vez o recorte de estudo, apenas descobridores, colonizadores e imigrantes em massa da América do Sul e Brasil. Assim Luce Giard (CERTEAU, 2013, p. 242), especifica a incorporação destes ingredientes e pratos:

Em cada cozinha regional, se houve invenção de um” modo de fazer “particular, cujo significado ou cujas razões foram depois esquecidas, isso via de regra foi para responder a uma necessidade ou a uma lei do local. ...impostos pelo fato: eram estes os produtos ao mesmo tempo mais baratos e mais nutritivos disponíveis na região.

Portanto portugueses responsáveis pelo descobrimento e colonização do Brasil, somados a italianos e espanhóis imigrados para esta terra, traziam e trazem na memória uma proximidade com a gastronomia árabe. Pois ingredientes, pratos, sabores, gostos e aromas já estavam em seus cotidianos a séculos.

Talvez seja mister citar (FREYRE, 2007, p. 66), para uma mensuração da influência e enraizamento da culinária moura no amago da formação da culinária brasileira:

A herança recolhida de Portugal e sobretudo dos mouros pela doçaria brasileira dos engenhos não foi uma herança pequenina e sem importância. Os doces de freiras foram um dos maiores encantos da velha civilização portuguesa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bolo.

A etnia, mais precisamente sírios e libaneses, começaram a chegar no Brasil da década de setenta do século XIX. Sendo a maior colônia constituída em São Paulo (TRUZZI O. , 1991, pp. 7,10). Porém, apesar desta concentração, (TRUZZI O. M., 2005, p. 20.21) houve uma distribuição da colônia por todo o território brasileiro, praticando a mascateação por terras longínquas praticamente inacessíveis pela rede de transporte existente. Com a imagem de homens de comércio fixada ao seu estereótipo (TRUZZI O. M., 2005, p. 27), dois pontos são de relevância:

a) a premissa inicial, deste texto, onde o foco é a gastronomia agora descrita de maneira geral.

A presença da cultura árabe em todo o Brasil antecede, em vários aspectos, a imigração inaugurada ao final do século 19. Ela já se insinuara por meio de vínculos religiosos, com a presença desde o século 18 de dos africanos muçulmanos malês na Bahia escrava. Mesmo antes, ela já se mostrara desde o início da colonização portuguesa (e espanhola), manifesta na língua ..., na música, na culinária, na arquitetura e decoração, nas técnicas agrícolas, e de irrigação, na farmacologia e na medicina. É que os árabes dominaram, por quase oito séculos, a Península Ibérica, assinalando uma presença marcante em nossos colonizadores. (TRUZZI O. M., 2005, p. 45)

b) por optarem pelo comércio (mascateação e loja) conseqüentemente usaram a hospitalidade de sua etnia, já estudada por este autor (ABDALLA, 2013), como instrumento garantidor do sucesso comercial.

É significativo assim o modo como, ao terem que cativar uma freguesia, os libaneses acabaram se enraizando na nova terra. Pelas características do negócio de que dependiam para viver, eram praticamente forçados a se socializar, a entrar em contato duradouro com as pessoas de uma rua, de um bairro, de um povoado, de uma região rural do interior do Brasil (TRUZZI O. M., 2005, p. 46)

Desta forma, o imigrante árabe notoriamente usou o comércio como meio de afirmação, porém o que se pretende acrescentar, é a utilização de sua gastronomia como meio coadjuvante para o sucesso desta etnia nesta terra. Assim, usando sua cultura culinária como instrumento de inserção, onde está cozinha, de certa maneira já estava apreendida na memória do país acolhedor, a tornou parte da identidade desta nação. (BELLUZZO & HECK, 1998, p. 15) diz ser a cozinha de imigrantes experiência de integração, às vezes plena, às vezes relutante, mas definitiva, pois pertencem ao amalgama que constitui nossa identidade cultural.

Em (TRUZZI O. M., 2005, p. 66) encontramos:

Se nos ativermos, porém, à imigração de sírios e libaneses a partir do final do século 19, uma peculiaridade que ilustra a integração vigorosa entre as duas culturas é a incorporação de iguarias de origem árabe à culinária nacional.

Trata-se de um fenômeno singular, que atingiu proporções muito maiores do que em qualquer outro país que recebeu contingentes sírios libanês, ....

Este desenrolar da imigração árabe que começa no final do século XIX, chegando até nossos dias, tem numa das razões de seu sucesso de inserção, a gastronomia. E hoje, esta imigração continua, retomada e intensificada pela Primavera Árabe, diásporas e disputas religiosas e políticas, cada vez mais intensas. Nos levam, a formular pelo tempo de ocorrência no país, esta cozinha árabe, vai se transformando, em parte pela ação do próprio tempo, transformações da sociedade e dos *modus operandi*, na produção de utensílios e ingredientes e em parte pelos vários tempos necessários à produção do alimento. O tempo necessário a manufatura do alimento, não é mais o mesmo e, o tempo necessário a apreciação do acepipe, acompanhado de seus rituais de comensalidade e degustação também mudou, levando a novas percepções sobre o prato.

As receitas enraizadas vinculam-se a ideia de cozinhar bem e estão associadas à vida doméstica e às tradições. Através delas podem-se decifrar códigos econômicos (produção e consumo), a recorrência de ingredientes (vinculada a produção local ou as ações de importação e exportação), favorecimento de certos produtos, mudanças e permanências de hábitos familiares, deferentes paladares, hábitos de comer frio ou quente, mais ou menos salgado, apimentado, pastoso ou sólido, também os sentimentos estéticos com suas diferentes maneiras apresentar e servir (ANGELO & MATOS, p. 14)

Este processo histórico de inserção e acolhimento provoca uma nova leitura e recriação da identidade desta gastronomia, (ANGELO & MATOS, p. 24),

... neste processo histórico, ocorrem interação com a sociedade de acolhimento, gerando experiências fronteiriças e híbridas, sensações de inconclusividade e duplo pertencimento, numa trama de ligações afetivas, com à cultura da sociedade de origem e a de acolhimento, constituindo -se “identidades recriadas”.

A globalização também estabelece ação sobre a identidade desta culinária provocando novas interpretações. Ela tem um efeito pluralizante sobre as identidades, produzindo uma variedade de possibilidades e novas poções de identificação e tornando as identidades mais posicionais, mais políticas, mais plurais e diversas; menos fixas, unificadas ou trans-historicas (HALL, 2015, p. 51)



Ao se voltar para (MARANHÃO, 2009, pp. 31,32), se constata o surgimento de *fast foods* de comida árabe, populares, com preços bastante acessíveis, onde somente em uma destas empresas chega a vender 50 milhões de esfihas e 30 milhões de quibes ao mês no país. Portanto o transeunte, o trabalhador, o office boy ou mesmo o moto boy, somente para citar alguns dos possíveis clientes, da ampla gama de demanda destas redes de *fast food*, ao fazer destes quitutes sua refeição ou lanche rápido não tem a mínima percepção histórica ou étnica desta comida. Pois as pesquisas etnográficas e de história oral empreendidas, pelo autor deste texto, só vieram a confirmar esta nova percepção ou identidade para com o alimento de tradição árabe em São Paulo ou mesmo Brasil. Nestas lojas, onde a pesquisa ocorreu, constata-se a venda de sfihas de sabores doces, como chocolate e confeitos, além de sabores incompatíveis com a etnia, como a calabresa que contem exclusivamente carne suína. Além, de *fast food*, em sua estrutura básica, organizacional e física não oferecem adequações ao exercício da comensalidade intrinsecamente ligados a etnia árabe.

Em (SILVA, HALL, & WOODWARD, 2018, pp. 73,74) o multiculturalismo atual nos levou a uma perspectiva de identidade concebida como uma positividade (aquilo que é) autoreferenciada, como algo que remete a si própria, auto suficiente, um fato autônomo. Então pode se conjecturar um quibe ou uma sfiha ou outro alimento da etnia é apenas o que é: comida palatável, de gosto e sabor conhecido e apreciado por gerações.

A pesquisa leva a descobrir *deliverys* por toda a cidade onde se leva a domicilio ou no local de trabalho, sfihas nos mesmos sabores das pizzas, além de lanches e quibes veganos.

No âmbito da pesquisa com metodologia de história oral, realizada com os novos imigrantes árabes, é importante citar, primeiro, a intenção de grande parte destes em trabalhar no ramo de restauração típica árabe, seja em *fast foods*, *food trucks*, restaurantes, *self service*, ou mesmo vendendo comida a domicilio, pois a fala comum aos depoentes é a necessidade ou desejo de reproduzir a verdadeira comida típica do Levante, com seus sabores, aromas e temperos, que alegam desconhecida do cidadão acolhedor. Segundo, a criação ou a existência de inúmeros agentes facilitadores, tais como organizações não governamentais (ongs) ou associações, ou mesmo ajuda da sociedade acolhedora,

transformando a cidade de São Paulo no epicentro desta imigração contemporânea que dá ênfase a estabelecer-se no ramo gastronômico (Revista Exame Editora Abril, 2019).

Portanto em (HALL, 2015, pp. 12,15), encontramos:

As sociedades modernas são, portanto, por definição, são sociedades de mudança constante, rápida e permanente, .... A modernidade [...] não é definida apenas como a experiência de convivência com a mudança rápida, abrangente e contínua, mas é uma forma altamente reflexiva de vida, na qual “as práticas sociais são constantemente examinadas e reformadas à luz das informações recebidas sobre aquelas próprias práticas, alterando, assim constitutivamente seu caráter”.

O que permite conjecturar, existe algum significado étnico e identitário, ou mesmo, qual a relação com o passado histórico de um quibe ou qualquer outro acepipe consumido, num *fast food*, boteco, *self service*, ‘restaurante típico’ ou qualquer outro estabelecimento. Uma vez que na modernidade se vive a experiência pela experiência, desvinculada de seu histórico e significados.

## Referências

- ABDALLA, A. R. (2013). Hospitalidade e lugar de memória árabe na São Paulo/SP do século 21. *Hospitalidade e lugar de memória árabe na São Paulo/SP do século 21. Dissertação de mestrado*. São Paulo, SP, Brasil.
- ALBERT, A. Z. (2006). *Os sabores do Alentejo: historias, vinhos e receitas*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- ALGRANTI, M. (2002). *Cozinha judaica: 5000 anos de historia e gastronomia*. Rio de Janeiro: Record.
- ANGELO, E. R., & MATOS, M. I. (s.d.). Alimentando memórias e tradições: práticas gastronômicas da comunidade açoriana de São Paulo/Brasil. *UFRRJ; PUC/SP; CNPQ*.
- BELLUZZO, R., & HECK, M. (1998). *Cozinha dos imigrantes*. São Paulo: DBA Artes Gráficas; Companhia Melhoramentos.
- CARNEIRO, H. (2005). *Pequena enciclopedia da história das drogas e bebidas: histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas*. Rio de Janeiro: Elsevier.
- CERTEAU, M. d. (2013). *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar/Michel Certeau, Luce Geard, Pierre Mayol*. Petrópolis: Vozes.
- COPELLO, M. (2008). *Os sabores do Douro e do Minho: historias, receitas, vinhos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- CORNER, D. M. (JULHO de 2011). *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História - ANPUH*.

**ANPUH-Brasil – 30º SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Recife, 2019**

- FACURY, M. L., & ABDALLA, A. R. (24 de novembro de 2018). A origem da doçaria baiana: do alfenin à bala de coco. *XIV Encontro Científico da Universidade Anhembi Morumbi*.
- FREYRE, G. (2007). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de doces e bolos do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global editora e distribuidora Ltda.
- HALL, S. (2015). *A identidade cultural na pós modernidade*. Rio de Janeiro: Lamparina.
- MARANHÃO. (2009). *Arabes no Brasil: historia e sabor*. São Paulo: Gaia.
- MONTANARINE, M. (2004). *Os sabores da Sicília*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- MORO, F. C. (2003). *Veneza: o encontro do Oriente com o Ocidente*. Rio de Janeiro: Editora Record.
- Revista Exame Editora Abril. (11 de 03 de 2019). <https://exame.abril.com.br/pme/para-refugiados-sirios-a-comida-e-um-recomeco/>. Fonte: <https://exame.abril.com.br/>: <https://exame.abril.com.br/pme/para-refugiados-sirios-a-comida-e-um-recomeco/>
- SARAMAGO, A. (2000). *Cozinha do Minho, enquadramento histórico e receitas*. Lisboa: Assírio e Alvim.
- SARAMAGO, A. (2003). *Cozinha de Lisboa e seu termo*. Lisboa: Assírio e Alvim.
- SILVA, T. T., HALL, S., & WOODWARD, K. (2018). *Identidade e diferença : a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes.
- TRUZZI, O. (1991). *De Mascates A Doutores: Sírios E Libaneses Em São Paulo*. São Paulo: Editora Sumaré: Fapesp.
- TRUZZI, O. M. (2005). *Sírios e libaneses narrativas de história e cultura*. São Paulo: Companhia editora nacional.