

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO EM GESTÃO DO TERRITÓRIO

ANDRÉ RICARDO DOMINGUES

**“GASTRONOMIA ÁRABE: PATRIMÔNIO CULTURAL DE FOZ DO
IGUAÇU (PR)”**

PONTA GROSSA
2015

ANDRÉ RICARDO DOMINGUES

**“GASTRONOMIA ÁRABE: PATRIMÔNIO CULTURAL DE FOZ DO
IGUAÇU (PR)”**

Dissertação apresentada para obtenção
do título de mestre na Universidade
Estadual de Ponta Grossa, mestrado em
Gestão do Território: Sociedade e
Natureza.

Orientador: Prof. Dr. Leonel Brizolla
Monastirsky.

PONTA GROSSA

2015

Ficha Catalográfica
Elaborada pelo Setor de Tratamento da Informação BICEN/UEPG

Domingues, André Ricardo
D671 "Gastronomia árabe: patrimônio cultural
de Foz do Iguaçu (PR)"/ André Ricardo
Domingues. Ponta Grossa, 2015.
132f.

Dissertação (Mestrado em Gestão do
Território - Área de Concentração: Gestão
do Território: Sociedade e Natureza),
Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Orientador: Prof. Dr. Leonel Brizolla
Monastirsky.

1.Cultura. 2.Gastronomia. 3.Identidade.
4.Imigração árabe. 5.Território.
I.Monastirsky, Leonel Brizolla. II.
Universidade Estadual de Ponta Grossa.
Mestrado em Gestão do Território. III. T.

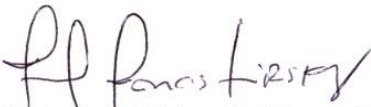
CDD: 316.7

TERMO DE APROVAÇÃO

ANDRÉ RICARDO DOMINGUES

“GASTRONOMIA ÁRABE: PATRIMÔNIO CULTURAL DE FOZ DO IGUAÇU (PR)”

Dissertação aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Geografia – Mestrado em Gestão do Território, Setor de Ciências Exatas e Naturais da Universidade Estadual de Ponta Grossa, pela seguinte banca examinadora:

Orientador: 
Prof. Dr. Leonel Brizolla Monastirsky
UEPG


Prof. Dr. Salete Kozel Teixeira
UEL


Prof. Dr. Edson Belo Clemente de Souza
UEPG

Ponta Grossa, 23 de julho de 2015.

DEDICATÓRIA

Inch' Allah... é mais um passo... tantos já foram dados, outros ainda estão por vir, entretanto; não posso deixar de refletir e registrar aqui minhas memórias e emoções tão presentes e transparentes neste trabalho.

O sentimento é de realização, pois a dez anos atrás quando resolvi estudar Foz do Iguaçu e a comunidade árabe radicada na cidade, não tinha idéia de que este tema se transformaria numa dissertação de mestrado.

Trata-se aqui, essencialmente de pessoas, de vidas, identidades memórias e emoções de imigrantes e descendentes árabes que (re)construíram suas vidas na cidade de Foz do Iguaçu, ajudando portanto a tecer uma cidade ímpar, cheia de cores, jeitos, trejeitos, aromas e sabores – a Foz do Iguaçu das culturas e dos povos: a Foz que amamos.

Dedico esta pesquisa portanto, à Comunidade de Imigrantes Árabes de Foz do Iguaçu e seus descendentes, que abraçaram o desenvolver desta pesquisa, me fornecendo informações, meios e suporte para que assim eu pudesse escrever sobre suas vidas e seus caminhos.

Alguns nomes não podem deixar de ser lembrados, então agradeço ao Sheik Abdul Nasser El Katib, Sr. Raja Kalakesh, Sr. Mohammad Ibrahim Barakat, Samira Ali Omairi, Abut Shakkar Malud, e ainda o Sr. Kassin Fayed e a Sra. Sarah Fayed (obrigado por abrirem as portas de sua casa e me acolherem dentro de sua cozinha permitindo-me assim adentrar a este mundo fabuloso chamado gastronomia árabe - *shukran*). Meu obrigado a tantos outros que contribuíram participando das entrevistas, mas que não serão nominados. Agradeço portanto a generosidade e acolhimento por parte dos imigrantes e descendentes árabes de Foz do Iguaçu, e desejo que a luz e a prosperidade permeiem a vida destes e também de suas gerações futuras, as quais certamente darão continuidade a este legado cultural já indissociável na história de Foz do Iguaçu – *Maktub*.

Quando o árabe exclama a palavra “Maktub”, não significa um clamor de revolta contra o destino. Apenas é uma forma de afirmar que seu espírito se acha conformado com os desígnios inexplicáveis da vontade de Deus.

AGRADECIMENTOS

Durante estes dois anos de mestrado, tive a oportunidade de adquirir diversos conhecimentos até então nunca experimentados, novos conceitos e linhas de pensamento novos; mas sobretudo, de melhorar e por em prática também os conhecimentos já adquiridos durante a vida acadêmica, ajudando assim a fortalecer a ponte entre a gastronomia, o turismo e a geografia.

Pesquisar Foz do Iguaçu, os árabes e sua gastronomia foi de um valor imenso enquanto pesquisador, lembro-me de que ao chegar à reta final desta pesquisa, ao analisar as entrevistas e demais dados pertinentes ao universo deste estudo, fui tomado pela emoção, e pensei que se tivesse que voltar ao início, faria tudo de novo, e da mesma forma.

Durante esta etapa de minha vida, muitas pessoas se fizeram presentes, e como sempre acontece, com algumas delas tive maior apreço e cumplicidade, tornaram-se companheiros de estudos e de outras atividades do dia a dia, e estes; chamo de amigos.

E se o tempo é de agradecer... agradeço neste momento, meu orientador, prof. Dr. Leonel Brizolla Monastirsky, não apenas um mentor e sim grande amigo, apreciador de novos desafios, um incentivador da pesquisa científica baseada na valoração das pessoas, sentimentos, identidades, memórias e emoções... componentes estes, presentes na vida de todos os homens. Obrigado por ter me instruído e me incentivado nesta jornada.

Sou grato também a minha mãe Sra. Maria Lindamir Domingues, minha companheira de viagem à Foz do Iguaçu, onde me ajudou em momentos de dificuldade e sempre me incentivou no caminho da pesquisa científica, me dando suporte e amor, sempre! Obrigado mãe.

Obrigado também aos professores Alessandro de Mello, que me orientou no primeiro momento deste estudo, Poliana Cardozo por ter me apresentado este universo árabe, Maria Lígia Cassol Pinto pelo companheirismo e entendimento nestes anos de mestrado, obrigado professores Edson Souza e Salete Kozel, por terem avaliado e contribuído para o engrandecimento de minha pesquisa, e sobretudo Renata Dinnies Salem, por todo o suporte para o término da pesquisa.

Ainda falando em pessoas que contribuíram para a realização da pesquisa, agradeço infinitamente a Jean e Makely, meus primos residentes em Foz do Iguaçu, que me receberam em sua casa e não pouparam esforços para me ajudar no que foi preciso. Muito obrigado pela amizade, e empatia, sem vocês tudo seria mais difícil...

Não posso deixar de mencionar também em meus agradecimentos Jorge e Ana Wilczek, que também me ajudaram a conhecer os caminhos de Foz do Iguaçu no início dos meus estudos.

Meus eternos agradecimentos também à minha família, por todo o amor e cumplicidade, especialmente minhas tias mães Solange, Eliete e Sirley, as quais nunca me abandonaram e sempre me incentivaram em minhas escolhas... a todos os demais familiares: meus sinceros agradecimentos.

Aos meus amigos, obrigado pelo companheirismo, incentivo e cumplicidade, espero estar sempre junto de vocês: Cintia Rolle, André Rizenthal, Giovanni Biancatto, Cássio Carneiro, Guilherme Salem, David e Ieda Gryczynsky, Leonardo e Ariély Benato, Davi e Vivian Fialla, Luana Jióia, Osmar Marochi, Ina Gardin, Cláudio e Ana Alves, Karina Maukoski e Adriano Bucco... todos fiéis companheiros.

Termino meus agradecimentos falando dos pequenos Beatriz, Pedro, Yury, Fabiana e Yasmin, para os quais deixo a mensagem que estudar é sempre o melhor caminho para chegar onde se deseja, espero que vocês caminhem sempre pelos caminhos do conhecimento e sabedoria para que assim se tornem pessoas iluminadas e munidas de discernimento para tomarem sempre as melhores decisões...

A todos vocês... *Shukran...*

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo reconhecer a gastronomia árabe como um dos patrimônios culturais da cidade de Foz do Iguaçu através de uma abordagem geográfica. Para tanto, buscou-se compreender como os imigrantes e descendentes árabes estabeleceram suas relações sociais, ou seja; como a colônia de imigrantes árabes se relaciona diante o cotidiano e a realidade sociocultural da referida cidade. Ao analisar as influências culturais árabes em Foz do Iguaçu, uma das mais evidentes é a gastronomia, e pela vasta oferta e localização dos estabelecimentos gastronômicos árabes no centro comercial da cidade, entende-se este processo por uma territorialidade. Ao estudar o processo migratório da comunidade árabe para o Brasil e Foz do Iguaçu, apresentam-se dois momentos distintos da imigração em massa de árabes para o Brasil. As causas de sua escolha por Foz do Iguaçu foram a abertura do comércio paraguaio e a busca por qualidade de vida ofertada na região oeste do Paraná. A pesquisa também mostra uma relação entre a formação de identidade cultural das localidades através da presença e das contribuições gastronômicas trazidas por grupos de imigrantes, e a partir desta premissa, surge a abordagem de patrimônio cultural estabelecida pela pesquisa. Para evidenciar a representatividade dos imigrantes árabes em Foz do Iguaçu, além de pesquisas bibliográficas, utiliza-se uma figura espacial de localização dos equipamentos gastronômicos com identidade árabe e também fotografias de alguns dos espaços de representatividade árabe em Foz do Iguaçu. Os restaurantes, lanchonetes e *shawarmarias* elencados na figura espacial foram analisados e descritos no corpo do trabalho, bem como sua oferta. Ao relacionar a existência da oferta gastronômica árabe com a atividade turística na cidade, constatou-se que a cidade não é um destino turístico onde sua principal atratividade seja o turismo gastronômico, mas que em contrapartida, a gastronomia em questão surpreende os visitantes por sua oferta e visibilidade, sendo assim um diferencial para Foz do Iguaçu enquanto destino turístico.

Palavras-chave: Cultura. Gastronomia. Identidade. Imigração árabe. Território.

ABSTRACT

This work aims to recognize Arabic cuisine as one of the cultural heritage of Foz do Iguaçu city through a geographic approach. Therefore, we sought to understand how immigrants and Arab descendants established their social relations, that is; as the colony of Arab immigrants relates on everyday life and the cultural socio reality of that city. By analyzing Arab cultural influences in Foz do Iguaçu, one of the most obvious is the cuisine, and the wide range and location of the Arab gastronomic establishments in the commercial center of the city means this process by territoriality. By studying the immigration process of the Arab community in Brazil and Foz do Iguaçu, they present two distinct moments mass immigration of Arabs to Brazil. The causes of their choice by Foz do Iguaçu were the opening of the Paraguayan trade and the search for quality of life offered in the west of Paraná. The survey also shows a relationship between cultural identity formation localities through the presence and gastronomic contributions brought by immigrant groups, and from this premise, there is the cultural heritage approach established by research. To highlight the representation of Arab immigrants in Foz do Iguaçu, in addition to literature searches, we use a spatial picture of the location of gastronomic equipment with Arab identity as well as pictures of some of the Arab representation spaces in Foz do Iguaçu. Restaurants, snack bars and shawarmarias listed in the spatial figure were analyzed and described the work of the body as well as your offer. The association between the Arab gastronomic offer with the tourist activity in the city, it was found that the city is not a tourist destination where the main attraction is the gastronomic tourism, but on the other hand, the food in question surprises visitors by its offer and visibility, thus a differential to Foz do Iguaçu as a tourist destination.

Key words: Culture. Gastronomy. Identity. Arab immigration . Territory.

LISTA DE FIGURAS E FOTOGRAFIAS

Figura 1: Mapa de localização de Foz do Iguaçu (PR).	13
Figura 2: Localização espacial dos estabelecimentos gastronômicos árabes de Foz do Iguaçu (PR).	116
Fotografia 1: Mesquita Omar Ibn Al - Khattab em Foz do Iguaçu, Paraná.	57
Fotografia 2: Fachada do Mercado Árabe Super Ghada (2015).	59
Fotografia 3: Produtos de origem árabe importados do Oriente Médio, Mercado Super Ghada (2015).	60
Fotografia 4: Vendas por concentração - Fachadas da Casa da Esfiha Beirut, Restaurante Sahara e Casa da Esfiha Istambul (da direita para a esquerda).	62
Fotografia 5: Fachada do Restaurante Castelo Libanês.	63
Fotografia 6: Fachada da Almanara Doceria Árabe.	66
Fotografia 7: Buffet de doces da Almanara Doceria Árabe e mulher muçulmana com vestes árabes tradicionais.	67
Fotografia 8: Espaço interno do Beduínos comida Árabe – Centro.	69
Fotografia 9: Espaço externo do Beduínos comida Árabe – Vila “A”. Parte destinada à manipulação de shawarma.	69
Fotografia 10: Fachada do Clube União Árabe.	123
Fotografia 11: Letreiro da Sociedade Beneficente Islâmica de Foz do Iguaçu – (PR).	123
Fotografia 12: Espaço de representatividade árabe: Centro Cultural Islâmico de Foz do Iguaçu (PR).	124
Fotografia 13: Espaço de representatividade árabe: Lar do ensino Islâmico de Foz do Iguaçu (PR).	124
Fotografia 14: Placa indicativa da rua Palestina.	125
Fotografia 15: Placa indicativa da rua Meca.	125
Fotografia 16: Placa turística indicativa da Mesquita Omar Ibn Al – Kattab.	126
Fotografia 17: Porta de entrada da Mesquita Muçulmana.	126
Fotografia 18: Espaço interno da Mesquita Muçulmana.	127
Fotografia 19: Local de orações da Mesquita Muçulmana.	127

Fotografia 20: Carne para shawarma assando em espeto vertical na shawarmaria Alladim.....	128
Fotografia 21: Especiarias árabes do Supermercado Ghada.	128
Fotografia 22: Espaço de representatividade árabe: Loja de arguile.	129
Fotografia 23: Colégio Árabe brasileiro de Foz do Iguaçu (PR).....	129

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	PRESSUPOSTOS TEÓRICOS	17
2.1	O TERRITÓRIO, CULTURA E IDENTIDADE: UMA APROXIMAÇÃO ..	17
2.2	ÁRABES: EXEMPLO DE CULTURA EXPANDIDA - APORTES HISTÓRICOS DA IMIGRAÇÃO PARA O BRASIL E A TRAJETÓRIA DE MASCATES À DOUTORES.....	25
2.3	ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA: ASPECTOS HISTÓRICOS E DIFERENÇAS CONCEITUAIS	36
2.4	GASTRONOMIA ÁRABE: UM OLHAR SOBRE OS COSTUMES CULINÁRIOS ÁRABES TRADICIONAIS.....	42
2.5	TURISMO GASTRONÔMICO E ALIMENTAÇÃO TÍPICA ÁRABE: DA INTIMIDADE E RELIGIOSIDADE À TERRITORIALIDADE E COMÉRCIO EM FOZ DO IGUAÇU (PR).....	53
2.6	O PATRIMÔNIO CULTURAL, O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO E A ALTERIDADE DA IMIGRAÇÃO NA FORMAÇÃO DE IDENTIDADES GASTRONÔMICAS	73
3	RESULTADOS OBTIDOS	81
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	87
	REFERÊNCIAS	92
	APÊNDICE 01 – TÓPICO GUIA, ENTREVISTAS E ANÁLISE SINTETIZADA DOS DADOS DE CAMPO	96
	APÊNDICE 1.1. ENTREVISTAS COM VISITANTES E TURISTAS.....	97
	APÊNDICE 1.2. ENTREVISTAS COM MORADORES DE FOZ DO IGUAÇU (NÃO ÁRABES)	100
	APÊNDICE 1.3. ENTREVISTAS COM MORADORES DE FOZ DO IGUAÇU (IMIGRANTES E DESCENDENTES ÁRABES)	103
	APÊNDICE 1.4. ENTREVISTAS COM AGENTES MANIPULADORES E DE VENDA DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU	106
	APÊNDICE 1.5. ENTREVISTAS COM AUTORIDADES (HISTORIADORES, GEÓGRAFOS, TURISMÓLOGOS, POLÍTICOS).....	110
	APÊNDICE 02 – FIGURA ESPACIAL DO CENTRO COMERCIAL DE FOZ DO IGUAÇU (PR)	114
	APÊNDICE 03 – DOCUMENTOS.....	117
	APÊNDICE 04 – OUTRAS FOTOGRAFIAS	122
	APÊNDICE 05 – GRÁFICOS DE CONSUMO E VENDAGEM DE PRATOS ÁRABES EM ESTABELECIMENTOS GASTRONÔMICOS ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU (PR).....	130

1 INTRODUÇÃO

Desde a antiguidade povos se deslocam de seu lugar de origem, proporcionando a transição de seu legado cultural, pois levam consigo costumes, crenças, folclore, ritos, religião e a sua gastronomia entre outros elementos culturais. Logo, estes deslocamentos acarretam também impactos na comunidade receptora, pois estes imigrantes farão parte de um novo contexto.

A complexidade dos processos migratórios, enquanto fenômeno ou atividade, na teoria ou na prática, faz com que este se torne um sistema, formado por círculos produtivos, trocas de experiências culturalmente diferenciadas e, sobretudo, de interesses, que têm como intenção atender a novas necessidades de subsistência neste novo espaço para o qual os contingentes migratórios rumaram, tais como moradia, emprego, alimentação e socialização destes imigrantes.

Barreiras linguísticas e adaptação aos novos hábitos alimentares estão entre as dificuldades enfrentadas por essas pessoas.

Em contrapartida, os laços culturais destes imigrantes com sua terra de origem e seus costumes não se rompem por completo, pois suas simbologias e significados culturais permeiam sua existência, não importando o lugar onde estejam. Neste contexto, a gastronomia ganha importância neste processo de adaptação, pois como salienta Franco (2004, p. 24) “os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São por isso os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes”.

Portanto, entende-se que mesmo que os imigrantes estejam longe de sua terra natal, continuam a manifestar suas características alimentares, reproduzindo neste novo espaço suas tradições culinárias, por vezes adaptando suas receitas à novos ingredientes, e somando às suas tradições novas possibilidades de alimentar-se, criando assim versões diferenciadas de seus pratos habituais, enriquecendo a gastronomia local e sobretudo evidenciando sua cozinha original.

Nestes termos, pode-se afirmar que os produtos alimentícios ofertados por determinado empreendimento, localidade ou cultura não podem ser

somente visualizados como artifícios de subsistência humana, mas também pela sua proporção na superfície terrestre, ou seja; os alimentos são dotados de significados multifacetados das mais diferentes nações, grupos e/ou comunidades.

Sendo Foz do Iguaçu (PR) uma cidade receptora de imigrantes oriundos de países árabes, este estudo visa entender a gastronomia árabe como um dos patrimônios culturais desta cidade, visto que a oferta gastronômica árabe é ampla e variada, contando com diversos empreendimentos gastronômicos especializados neste tipo de cozinha típica.

Desta forma surge uma questão a ser respondida ao final deste estudo: A gastronomia árabe é tida como uma das mostras culturais da população de Foz do Iguaçu ou esta cozinha representa apenas a comunidade de imigrantes árabes que se fixou na cidade?

Outra vertente é averiguar a relação que a cozinha árabe tem com a atividade turística da cidade, pois Foz do Iguaçu (PR) é ainda o principal destino turístico do estado do Paraná, e figura entre os principais do Brasil. (EMBRATUR, 2012).

Neste sentido, os objetivos do estudo são:

Objetivo Geral:

Reconhecer a gastronomia árabe como um patrimônio cultural de Foz do Iguaçu (PR).

Específicos:

- 1) Identificar quais são os principais estabelecimentos gastronômicos típicos árabes de Foz do Iguaçu (PR), bem como seus principais pratos, ingredientes e especiarias.
- 2) Identificar as técnicas e “saber fazer” com relação à elaboração da gastronomia árabe em Foz do Iguaçu (PR).
- 3) Verificar o uso desta gastronomia típica árabe como um produto turístico e agente incentivador do turismo em Foz do Iguaçu (PR).

Justifica-se a presente pesquisa pela importância da cidade de Foz do Iguaçu (PR) no contexto da atividade turística nacional, bem como por ser uma das maiores concentrações de contingentes árabes fora do mundo árabe.

A população estimada de Foz do Iguaçu é de 263.508 habitantes (IBGE, 2013). A cidade localiza-se na região mesoeste do estado do Paraná, às margens dos rios Paraná e Iguaçu, formando a tríplice fronteira entre a Argentina, Brasil e Paraguai, onde encontram-se além de Foz do Iguaçu as cidades de Puerto Iguazú (Argentina), e Ciudad del Leste (Paraguai).

Figura 1: Mapa de localização de Foz do Iguaçu (PR).



Fonte: Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu, Paraná (2015)

A multiculturalidade de Foz do Iguaçu é outro ponto de destaque, pois segundo a Delegacia de Polícia Federal – Setor de Registro de Estrangeiros de Foz do Iguaçu (2012), existem na cidade, cidadãos oriundos de 80 nacionalidades, estes, registrados com endereço e moradia fixa, e ainda cidadãos originários de Taiwan, Hong Kong e Palestina, os quais não são considerados estados soberanos.

Conforme os dados fornecidos pela Polícia Federal de Foz do Iguaçu, percebe-se a magnitude cultural que influencia a cidade, pois o volume e

diversidade de imigrantes que procuraram Foz do Iguaçu e lá fixaram residência é grande, e estes certamente manifestam suas tradições de alguma forma, seja nos hábitos, costumes, nas vestes, língua ou gastronomia. A colônia de imigrantes árabes e seus descendentes destacam-se neste contexto de pluralidade cultural de Foz do Iguaçu, pois são eles que conferem à cidade influências no comércio, arquitetura e gastronomia entre outros elementos culturais.

Entre os imigrantes de procedência árabe radicados em Foz do Iguaçu, encontram-se grupos provenientes da Argélia, Egito, Iraque, Jordânia, Líbano, Líbia, Marrocos, Síria e Palestina (Delegacia de Polícia Federal de Foz do Iguaçu – Setor de Registro de Estrangeiros, 2014). Contudo, Cardozo (2004, p. 103) afirma que “os libaneses e seus descendentes compõem cerca de 90% da comunidade árabe da cidade, seguidos por sírios, palestinos, jordanianos, egípcios e outros de outras nacionalidades”.

Segundo a Delegacia de Polícia Federal de Foz do Iguaçu (2014) são recentes os dados sistematizados acerca de número de imigrantes árabes em Foz do Iguaçu, todavia; existem estudos sobre a imigração baseados em fatos históricos relacionados à história do Líbano e também de Foz do Iguaçu.

Para Cardozo (2012), estes estudos baseiam-se em fatos como o período de guerras no Líbano e a abertura do comércio paraguaio, fatos estes que podem ter potencializado a saída de pessoas do Líbano e a procura destes por Foz do Iguaçu (CARDOZO, 2012).

Metodologicamente, este estudo contou com levantamento bibliográfico e discussão teórica acerca dos pontos inerentes ao universo da pesquisa, como território e territorialidade, identidade, gastronomia, patrimônio cultural e imigração árabe para o Brasil, buscando relacionar a gastronomia como uma das contribuições da comunidade de imigrantes árabes em Foz do Iguaçu (PR).

Houve também busca por acervo documental, sendo que o respaldo de algumas informações contidas neste trabalho como o número de nacionalidades presentes em Foz do Iguaçu e quais são as nacionalidades oriundas do segmento árabe radicados na cidade são informações cedidas

pela Delegacia de Polícia Federal de Foz do Iguaçu – Setor de Registro de Estrangeiros e também pela Secretaria Municipal de Turismo de Foz do Iguaçu, órgãos estes visitados pelo pesquisador durante as duas visitas técnicas efetuadas na cidade.

Durante estas duas idas a campo, foram visitados órgãos públicos, diversos locais de divulgação da cultura árabe na cidade e um total de 28 estabelecimentos gastronômicos que possuíam em sua oferta pratos com identidade árabe, destes; foram escolhidos 15, os quais foram analisados e suas particularidades serão descritas no decorrer do texto.

A escolha destes empreendimentos se deu por sua visibilidade, origem de seus proprietários, oferta, e também através do Inventário Turístico Municipal de Foz do Iguaçu (PR), portanto; o registro de alguns destes estabelecimentos junto a este documento, e sua localização (em sua grande maioria na área central da cidade) lhes confere visibilidade e interesse turístico.

Ainda durante o período em que o pesquisador esteve realizando a jornada de campo em Foz do Iguaçu (PR), realizou-se também a busca pelo acervo fotográfico contido na pesquisa, foram fotografados diversos espaços de representatividade da cultura árabe na cidade, com maior ênfase para os estabelecimentos gastronômicos (ver apêndice 04).

A técnica de aplicação de entrevistas foi outro método usado para a obtenção de dados e percepção da realidade cultural árabe em Foz do Iguaçu (PR), pois ao entrevistar diversas pessoas divididas em cinco categorias (árabes, não-árabes, autoridades, agentes manipuladores da gastronomia árabe e turistas) houve a inserção do pesquisador no cotidiano sócio cultural destes atores. Os tópicos guia dos questionários aplicados aos entrevistados podem ser conferidos no apêndice 01.

Portanto, este estudo busca confirmar a gastronomia árabe trazida por estes imigrantes como um dos patrimônios culturais de Foz do Iguaçu, dada a generalização e apreço desta cozinha por toda a comunidade desta cidade, independentemente de relações ou descendência árabe. O consumo de comida árabe na referida cidade é notável, e isso confere visibilidade à colônia de imigrantes árabes, que conseguiram suplantam sua gastronomia perante a comunidade não árabe de Foz do Iguaçu e também daqueles que

visitam a cidade (os turistas) fazendo deste processo, uma possível territorialidade, onde expõem suas marcas de cultura e identidade, marcando Foz do Iguaçu com trejeitos culturais e costumes alimentares diferenciados.

2 PRESSUPOSTOS TEÓRICOS:

Segue agora a apresentação da proposta estrutural da dissertação, que compreende a discussão teórica sobre os pontos focais da pesquisa, bem como opiniões de estudiosos e pesquisadores sobre os temas abordados.

2.1 O TERRITÓRIO, CULTURA E IDENTIDADE: UMA APROXIMAÇÃO

Partindo da existência inerente das relações sociais, tão presentes na vida dos homens e conseqüentemente nas localidades onde estes mesmos homens vivem, é indissociável a percepção das características que estes agrupamentos humanos dão à localidade onde vivem. Estas características, também entendidas como “tipos” ou “traços”, demonstram as faces culturais não só de suas vivências, mas também das pessoas, das atividades cotidianas e ainda da estrutura de seu meio.

Este processo, centrado e emanado pela cultura, vêm a diagnosticar um espaço, um território, tido a partir de uma base cultural compreendida enquanto agente identitário, formador e caracterizador de um local.

Ao analisar a cultura do ponto de vista geográfico, sugere-se levar em conta a cultura enquanto aspecto influenciador e transformador do meio, sobretudo; como componente formador de uma identidade.

Sobre isto, Cuchet (1996, p. 10) salienta que “A cultura permite ao homem não só adaptar-se ao meio, mas também adaptar este meio ao próprio homem”. Ora, se as culturas influenciam o meio, as transformações providas pelo homem no espaço revelam não apenas seus interesses, mas sim toda uma carga de simbolismos culturais, representados por estas adaptações realizadas por ele mesmo, através de sua cultura.

Há de se levar em consideração o entendimento de que a cultura dos indivíduos é algo adquirido, são formas de vivência e expressões absorvidas naturalmente através do convívio com suas instituições e sociedade. Kuper (2002, p. 286) afirma que “cultura não é uma questão de raça. Ela é aprendida e não transmitida por genes”. Na visão de Kuper, todos os humanos são dotados de cultura, e isso independe de fatores ou

transmissões genéticas. Portanto; a cultura é fator presente nas mais diversas atividades que compõem o cotidiano dos homens, e involuntariamente, a cultura aparece nas mais variadas formas de expressões dos homens, expressões estas que se solidificam tornando-se referência social, propiciando assim aquisições de pensamentos coletivos que os levarão a associar-se a um grupo de indivíduos ao qual se identifica.

Com base em Bresciani (1996), cultura significa:

Tendência inerente ao crescimento de tudo o que se refere a natureza e, por analogia, entendida também como processo de treinamento/ aprendizado humano, torna-se algo para si, passa então a designar, primeiro um estado geral ou costumes mentais em estreita relação com os estágios do desenvolvimento intelectual de uma dada sociedade, para logo depois recobrir o conjunto das artes e, finalmente, vir a significar toda uma forma de vida material, intelectual e espiritual, onde se encontram propostas de mudança e resistência a essas propostas, e mais, as alterações efetivamente produzidas. Em outros termos, abarca uma ampla gama de conteúdos que compõem o registro da experiência (BRESCIANI, 1996, p. 38).

Nestes termos, cultura é um emaranhado de significações e costumes que se adquire desde os primórdios da vida, e estes passam por transformações, adequações, levando os indivíduos a reconhecerem-se enquanto participantes de uma sociedade munida de significados ao qual ele próprio está ordenado por seus hábitos, crenças, costumes e mais que isso, por sua própria existência.

Este conjunto de hábitos, ideias, crenças e costumes passa então a fortalecer a coletividade, agindo como um indicador de tradições e solidificando a existência de sua cultura. Os hábitos alimentares são expressão de cultura, pois diferentes ingredientes, diversificadas técnicas de preparos e cocção, entre outros aspectos ligados à alimentação indicam costumes distintos, por vezes incomuns, estranhos ou repulsivos (para o “outro”) mas certamente pertencentes ao cotidiano de um grupo que o tem como referencial cultural, como tradição pertencente a sua comunidade, que junto às crenças, conhecimentos e demais apegos de cunho cultural geram sua coletividade e assim as relações que ele vive.

Sobre este aspecto, Matta (1981) comenta que:

Sem uma tradição, uma coletividade pode viver ordenadamente, mas não têm consciência do seu estilo de vida. E ter consciência é poder ser socializado, isto é, se situar diante de uma lógica de inclusões necessárias e exclusões fundamentais (MATTA, 1981, p. 48).

Portanto, a formação de grupos bem como os aprendizados e conceitos aprendidos através da cultura, norteia o homem; faz dele um ser socializado e munido de critérios, normas e leis, que podem estar em constante mudança, mas que tendem a prepará-lo para “o viver” em sociedade. Todavia, convém ressaltar que os preceitos culturais bem como os costumes variam imensamente entre os povos, ou seja, as culturas são distintas, seus conceitos e legados são imensuravelmente diferentes e, portanto, convém dizer que a cultura é plural, viva e dotada de idéias e estilos que agrupam ou separam os homens.

Refletindo sobre os diversos tipos de legados culturais existentes e sobre os contextos de diferença que estas culturas evidenciam entre os povos, Cuchet (1996) afirma que:

Cada cultura é dotada de um “estilo” particular que se exprime através da língua, das crenças, dos costumes, também da arte, mas não apenas desta maneira. Este estilo, este espírito próprio a cada cultura influi sobre o comportamento dos indivíduos (CUCHET, 1996, p. 45).

A este “espírito” e “estilo” particulares a cada cultura aos quais o autor se refere, recaem as marcas distintas que cada povo detém em relação a seus aspectos culturais, e este conjunto de habilidades comuns, leva os indivíduos a se reconhecerem enquanto seres pertencentes a um determinado grupo e espaço, e este reconhecimento coletivo gera o que se conhece por identidade, identidade esta calcada nas múltiplas facetas culturais comuns a um determinado grupo de indivíduos. Sobre isso, Rocha e Monastirsky (2009, p. 08) dizem que identidade seria “o sentimento de afinidade, de pertencimento a um determinado grupo ou sociedade que reconhece algo em comum entre os indivíduos desta”.

Em outra perspectiva, Haesbaerth (2002) afirma que:

Todo grupo se define essencialmente pelas ligações que estabelece no tempo, tecendo seus laços de identidade na história

e no espaço, apropriando-se de um território (concreto e/ou simbólico), onde se distribuem os marcos que orientam suas práticas sociais (HAESBAERTH, 2002, p. 93).

Entretanto, uma questão relevante se destaca nesta discussão, pois se existe um processo de afirmação de identidade através de características comuns, é necessário que exista um contexto de diferença como parâmetro para se designar e identificar algo como igual ou semelhante. Todavia, Haesbaerth (2007) aborda este assunto:

Com relação a identidade e diferença ocorre um cruzamento ainda mais íntimo, pois não há como “identificar-se” algo sem que sua “diferenciação” (em relação ao “outro”) seja construída, a ponto de “diferenciar-se” e “identificar-se” tornarem-se totalmente indissociáveis – isto demonstra, de saída, o caráter permanentemente relacional da construção identitária, sempre produzida na relação com aquele que é estabelecido como seu “outro” (HAESBAERTH, 2007, p. 36).

Nestes termos, julga-se que a comunidade de imigrantes árabes de Foz do Iguaçu e seus descendentes se diferenciam da população não árabe justamente por seus traços e identidade cultural.

Mesmo estando estes atores residindo em um país que não é o seu país de origem, e independentemente de relações de interesse e poder, (embora saiba-se que foi a abertura do comércio paraguaio que atraiu as primeiras levas de imigrantes árabes para tríplice fronteira, e que a partir disto, instaurou-se uma notável dominância dos árabes frente ao comércio local) estes imigrantes conseguiram suplantam sua cultura e seus costumes em relação aos demais, fazendo com que essa relação com a população que não possui identidade árabe seja uma relação de harmonia, mas sobretudo uma relação culturalmente diferenciada.

Não raro, encontramos em Foz do Iguaçu brasileiros, argentinos, paraguaios, chineses entre outros de outras nacionalidades tomando chás típicos árabes, comendo *shawarma* (típico sanduíche árabe), fumando em *arguile* (aparelho árabe no qual se fuma um determinado tipo de fumo aromatizado geralmente em formato pastoso) entre outras atividades provenientes do “mundo árabe”.

Por outro lado, a absorção cultural e o realizar de atividades que não pertencem ao cotidiano árabe por parte dos componentes da colônia de imigrantes árabes de Foz do Iguaçu é um tanto quanto restrita, pois devido aos conceitos do Corão, o livro sagrado dos árabes, muitas atividades se tornam reprováveis e tidas como pecado.

Entretanto, existem imigrantes árabes que adquiriram uma parcela da identidade brasileira, pois frequentam estabelecimentos comerciais sem identidade árabe, vestem camisetas de times de futebol populares do Brasil, e apreciam a gastronomia brasileira com algumas restrições - como o consumo da carne de porco por exemplo.

Sendo assim, os imigrantes árabes estabeleceram uma territorialidade em Foz do Iguaçu, primando por conservar sua cultura, mas também compartilhando da realidade sócio-espacial da cidade.

Cabe aqui ressaltar que nem sempre um legado cultural está inserido somente em seu meio original, pois devido aos fluxos migratórios, povos de diferentes nacionalidades se deslocam de seu local de origem a procura de outras terras para se instalarem. Concomitantemente, a imigração é entendida como a presença no seio da ordem nacional de pessoas não nacionais (SAYAD, 1988).

Ainda na perspectiva de Sayad (1988), a imigração é um fato social completo, podendo ser permanente ou temporário, mas em ambas as situações refere-se à sociedade como um todo (SAYAD, 1988).

Partindo deste pressuposto, grupos de indivíduos se deslocam de seu lugar de origem e levam consigo sua cultura, logo; ocorre que se instalam nestes novos meios perpetuando mudanças nos processos sociais neste novo território. Para tanto, entende-se que “território se forma a partir do espaço, é o resultado de uma ação conduzida por um ator sintagmático (ator que realiza um programa) em qualquer nível. Ao se apropriar de um espaço, concreta o abstratamente [...] o ator “territoriza” o espaço”. (RAFFESTIN, 1993, p. 143). Ainda sobre o tema, Saquet (2003) diz aborda a relação recíproca entre as forças econômicas, políticas e culturais:

[...] efetivam um território, um processo social, no (e com o) espaço geográfico, centrado e emanado na e da territorialidade cotidiana dos indivíduos, em diferentes centralidades/ temporalidades/

territorialidades. A apropriação é econômica, política e cultural, formando territórios heterogêneos e sobrepostos fundados nas contradições sociais (SAQUET, 2003, p. 28).

Assim os fluxos migratórios são partes integrantes do processo de construção do território, logo, interferem na sistematização econômica, política e cultural existentes. Simultaneamente, a utilização deste ambiente pelo povo, a inserção e integração dos imigrantes com a população nativa e, ainda suas práticas, os tornam atores da construção e fortalecimento do território em questão (BIESEK e PUTRICK, 2009).

Logo, esta “apropriação” é entendida como uma territorialidade, que para Rosendahl (2002, p. 59) “significa o conjunto de práticas desenvolvido por instituições ou grupos, no sentido de controlar um dado território”. Num sentido mais amplo:

[...] a territorialidade se inscreve no quadro da produção, da troca e do consumo das coisas. Conceber a territorialidade como uma simples ligação com o espaço seria fazer renascer um determinismo sem interesse. É sempre uma relação, mesmo que diferenciada, com os outros atores (RAFFESTIN, 1993, p. 161).

O mesmo autor salienta ainda que o território seria o espaço onde os atores realizam suas ações, e, portanto, “revela relações marcadas pelo poder [...] o território se apóia no espaço, mas não é espaço. É uma produção a partir do espaço, que se inscreve num campo de poder” (RAFFESTIN, 1993, p. 144).

Para Haesbaerth (2007, p. 36) o território é mais que uma simples denominação, é sobretudo um “conceito capaz de apreender uma das principais dimensões do espaço geográfico, a sua dimensão política ou vinculada às relações de poder, dentro das diferentes perspectivas com que se manifesta o poder.” E segue afirmando que “O território, portanto, é construído no jogo entre material e imaterial, funcional e simbólico” (HAESBAERTH, 2007, p. 37).

Se a territorialidade apresenta uma fonte estreita com as identidades culturais, pode-se dizer então que no caso de Foz do Iguaçu a comunidade árabe consolida sua territorialidade por vários aspectos, pois estes imigrantes participam ativamente do cotidiano do município, pois além de se fazerem presentes no comércio em geral, participam da Feira das Nações,

Artesanato, Turismo e Cultura, onde evidenciam suas tradições e costumes através das vestimentas, danças, gastronomia e demais aspectos ligados à sua cultura (CARDOZO, 2004).

Para Carloto (2007) a comunidade árabe em Foz do Iguaçu possui uma espacialidade própria, real e perceptível na realidade da cidade em questão.

Esta espacialidade árabe de Foz do Iguaçu à qual o autor se refere pode ser visualizada pela existência de construções que atendem ao modo de vida árabe. Entre estes estabelecimentos existem escolas árabes, mesquita para profissão da fé islâmica, mercados e restaurantes típicos, além de diversas lojas que comercializam produtos têxteis que têm estampadas em suas fachadas mostras de identidade árabe.

A partir desta premissa, os imigrantes seriam agentes mediadores de miscigenação cultural, interferindo no espaço original adicionando fatores que contribuem com a socialização e o desenvolver da comunidade como um todo.

Santos, (2006, p. 222) afirma que “os homens mudam de lugar, como turistas ou imigrantes. Mas também os produtos, as mercadorias, as imagens e as ideias”. E completa salientando que “cada lugar busca realçar suas virtudes por meio dos seus símbolos herdados ou recentemente elaborados” (SANTOS, 2006, p. 181).

Neste contexto convém dizer que a representação árabe em Foz do Iguaçu acontece principalmente pelas relações comerciais (entre as quais a oferta de produtos gastronômicos) e pelo convívio de árabes e não árabes, o que resulta em trocas de experiências culturalmente diferenciadas. Como já dito, as vestimentas, as mesquitas, e os letreiros do comércio escritos em árabe modificam a paisagem urbana, provendo mudanças que poderiam ser consideradas invasivas para a comunidade não árabe, mas que acabam por contribuir com a diferenciação da localidade, tornando-a um destino turístico singular, e neste caso, os árabes podem ser apontados como responsáveis por boa parte do legado cultural de Foz do Iguaçu. Sua gastronomia típica aparece neste contexto como uma das mostras mais evidentes de sua cultura e sua apropriação, uma vez que os empreendimentos gastronômicos árabes

são numerosos e expressivos diante o comércio de alimentação de Foz do Iguaçu.

Outra questão a ser aqui destacada, é a relação que a cozinha árabe possui com a identidade territorial de Foz do Iguaçu. Ora; se os restaurantes especializados nessa culinária são numericamente expressivos perante os demais e localizam-se em sua maioria no centro comercial da cidade, causando assim sua maior visibilidade (o que pode ser outro forte indicador de territorialidade) existe então uma espécie de consentimento, aceitação (por parte da população em geral e também dos visitantes) de que a gastronomia árabe seja uma “marca”, uma “identidade” de Foz do Iguaçu.

Julga-se desta forma que a cozinha árabe em Foz do Iguaçu, seja o que Denardin e Sulzbach (2010) definem como produto com identidade territorial, pois afirmam que: “A demanda por produtos com identidade é uma tendência mundial. Os consumidores estão deixando de consumir *commodities* para consumir produtos com identidade” (DENARDIN e SULZBACK, 2010, p. 219). A afirmação dos autores tem respaldo no crescimento do mercado e procura de produtos orgânicos, agroecológicos e ainda dos serviços vinculados ao turismo rural e étnico. E seguem dizendo que a hipótese do “saber fazer” é um recurso único e não transferível, e que torna um determinado produto com identidade territorial (DENARDIN e SULZBACK, 2010).

Portanto, os pratos típicos árabes ofertados em Foz do Iguaçu carregam simbolismos, tradições, e; podem ser considerados produtos com identidade territorial por estarem vinculados a práticas de “saber fazer” tradicionais e ainda pela aceitação destes por parte da população em geral, independente de descendência árabe ou não.

Ao se tratar especificamente de Foz do Iguaçu e as influências que a cidade adquiriu dos mais variados grupos étnicos que lá se instalaram, nota-se influência cultural de outras nacionalidades, como a alemã e a chinesa. Mas são os árabes que merecem ser destacados deste contexto, pela expressividade junto ao comércio local e ainda pela visualização de sua cultura, já tão vinculada à realidade e à identidade cultural de Foz do Iguaçu.

2.2 ÁRABES: EXEMPLO DE CULTURA EXPANDIDA - APORTES HISTÓRICOS DA IMIGRAÇÃO PARA O BRASIL E A TRAJETÓRIA DE MASCATES À DOUTORES

Desde o começo das civilizações, o mundo árabe tem estado nas principais concentrações por onde havia movimento de pessoas. Isto têm permitido ao povo árabe aprender sobre outras culturas, e a compartilhar sua cultura com outros. Generosidade e hospitalidade têm sido sempre a marca da sociedade árabe, e continua a ser hoje em dia. Todos são bem-vindos a aprender e experimentar o que esta cultura única têm a oferecer (DEMANT, 2004, p. 183).

A presença árabe em quase todo o globo, assim como a percepção do tamanho do espaço geográfico que é ocupado pelos países de cultura árabe, e o número de indivíduos que dela faz parte, torna instigante um maior saber sobre sua cultura, seus primórdios, costumes, religião, gastronomia, bem como os motivos e as formas da disseminação desse povo pelo mundo (seus processos imigratórios).

Cardozo (2004) afirma que a origem do povo árabe estaria ligada a dois legados, o primeiro seria por meio de Kahtan, filho de Heber, pertencente à quarta geração de Noé. O segundo legado teve sua origem junto a Ismail, filho de Abraão.

A cultura e a língua seriam dois fatores primordiais para a identificação de um indivíduo árabe, pois ainda em conformidade com Cardozo (2004, p. 75) “árabe seria o relativo à cultura e ao modo de vida das pessoas oriundas do mundo árabe”.

Este modo de vida árabe diz respeito não só a linguagem, mas aos aspectos culturais gerais que permeiam a vida dos cidadãos pertencentes à comunidade árabe. Entre estes aspectos pode-se destacar a vestimenta diferenciada, as danças típicas, o apego exacerbado à religião, os procedimentos familiares, a gastronomia ou ainda, as peculiaridades arquitetônicas tradicionais do mundo árabe.

Voltando aos primórdios, o povo árabe teria se fixado em todo o Oriente Médio, especialmente nos desertos localizados na atual Arábia Saudita, e sempre foi um povo dedicado à preservação do seu modo de vida tradicional, tornando-se assim, uma referência cultural que veio a influenciar outros povos e civilizações. Hitti (s/d, s/p *apud* YASBEK e ABRAHÃO 2003,

p. 20) diz: “os árabes não construíram apenas um império, mas criaram também uma cultura”.

Sobre estes aspectos pertinentes ao surgimento e desenvolvimento dos povos árabes, Yasbek e Abrahão (2003) asseguram que:

O árabe original, habitante da península arábica, era um ser peculiar. Avesse às conquistas da civilização, sua vida era centrada em três elementos básicos: a luta pela sobrevivência, a preservação de sua liberdade, que colocava acima de qualquer valor, e a preservação de sua cultura [...] (YASBEK E ABRAHÃO, 2003, p. 20).

A preservação da cultura árabe é um ponto a ser destacado, pois as vestimentas, as comidas típicas, as danças e os ritos religiosos estão ainda hoje presentes no cotidiano da maioria das famílias árabes, não importando em qual espaço estão inseridos.

Os países árabes localizam-se nos continentes asiático e africano. Na Ásia, mais especificamente no Oriente Médio. Na África, localizam-se na parte setentrional do continente. São considerados países árabes: Arábia Saudita, Argélia, Bahrein, Catar, Egito, Iêmen, Iraque, Jordânia, Kuwait, Líbano, Líbia, Marrocos, Omã, Síria, Sudão, Tunísia, Emirados Árabes Unidos, e ainda, o território palestino (CARDOZO, 2004). Existem ainda os países “islamizados” que carregam a religiosidade dos árabes, o Islã, mas que não falam a língua árabe, são eles: Irã, Paquistão, Afeganistão, Indonésia e Senegal (HOLDORF, 2012).

A localização do Oriente Médio propiciou aos povos árabes a participação efetiva na maior rota de comércio existente: a rota Europa monárquica – Ásia exótica, e com isso, seu desenvolvimento como mercadores marcou a trajetória de várias rotas comerciais que existiam na época. Sobretudo, foram participativos no comércio das especiarias, que eram trazidas da Ásia para Europa como artigos de luxo, e eram consumidas pela monarquia. Com isso, desenvolveram também sua ciência, que teve forte influência na época das conquistas árabes e influenciaram o ocidente (FREIXA e CHAVES, 2012).

Com base em Hajjar (1985) pode-se afirmar que os primeiros relatos de árabes no Brasil datam de 1517, estes, transportados por portugueses

eram negros islamizados do norte da África trazidos em função do trabalho escravo. Depois disso, as levas de imigrantes provenientes principalmente do Líbano, Síria, Jordânia e Palestina aportaram no Rio de Janeiro e também na cidade de Santos, rumaram para São Paulo e espalharam-se por todo o território brasileiro. Ainda Hajjar (1985, p. 37) diz que “continuaram os fluxos de Libaneses [...] em busca de novas perspectivas de vida em reação aos acontecimentos em seu país de origem”. E completa dizendo que muitos desses imigrantes eram camponeses arruinados pela Primeira Guerra Mundial, e que resolveram deixar seus países de origem devido a insatisfações e incertezas políticas que invariavelmente rondavam o mundo árabe (HAJJAR, 1985).

Yasbek e Abrahão relatam o processo migratório árabe para o Brasil da seguinte forma:

A partir da metade do século XIX, o Brasil começou a receber levas de imigrantes árabes, vindos principalmente do Líbano. Partiam em busca de uma terra nova, fugindo de um país devastado por guerras e por uma brutal ocupação estrangeira. [...] traziam dentro de si uma riqueza imensa: eram herdeiros de uma cultura milenar [...] que representou o que havia de mais avançado nas artes, na filosofia, e na medicina da época (YASBEK e ABRAHÃO, 2003, p. 11).

Truzzi (1995) afirma que a presença de imigrantes árabes em todos os estados brasileiros já era perceptível desde antes do século XIX, e completa dizendo que estes imigrantes buscavam acima de tudo novos espaços, onde pudessem se fixar e encontrar tranquilidade, continuando e perpetuando suas famílias, longe das turbulências das guerras e conflitos políticos que assolavam seus países de origem (TRUZZI, 1995).

Para Hajjar (1985) a imigração árabe para o Brasil pode ser dividida em dois momentos fundamentais, sendo estes momentos de imigração divididos em seis etapas de levas de contingentes migratórios principais, os quais ocorreram por motivos distintos (HAJJAR, 1985).

O primeiro momento de chegada destes imigrantes ao Brasil ocorreu entre o período de 1.860 a 1938 e foi motivado principalmente pela opressão e posterior desmantelamento do Império Otomano, que até então dominava a região do Oriente Médio (TRUZZI, 2005).

Os imigrantes árabes que rumaram para Brasil nestas primeiras leva, foram aqui generalizados independentemente de sua nacionalidade, e foram chamados erroneamente de “turcos”, pois carregavam consigo passaportes de procedência turca justamente por conta do domínio do Império Otomano sobre a região da “Grande Síria”, que compreendia os domínios de países como Síria e Líbano.

Esta dominação implacável do grande Império Otomano, trouxe grande insatisfação aos árabes, pois durante este período de domínio que durou aproximadamente quatrocentos anos, imperou uma espécie de desvalorização e consequente vergonha em relação à cultura destes povos dominados. A depreciação de seus costumes os tornavam submissos às novas ordens culturais trazidas pela Turquia do Ocidente, e isso desagradava os povos árabes.

Tais parâmetros agiram como agentes incentivadores da saída de povos árabes destas terras, saíram rumando para diversas partes do mundo, inclusive para o Brasil, terra onde encontraram paz e tranquilidade para buscar suas aspirações como trabalho e constituir família. Sobre este período de dominação do Império Otomano sobre o Oriente Médio, Truzzi (2005, p. 01) aponta que:

A epopéia de milhares de imigrantes de origem síria e libanesa que se dirigiram ao Brasil a partir das duas últimas décadas do século 19, teve início quando a região da Grande Síria que hoje compreende os estados da Síria e do Líbano, encontrava-se sob o jugo dos turcos (TRUZZI, 2005, p. 01).

A respeito dos problemas que estes imigrantes provenientes de países árabes encontraram no Brasil graças aos passaportes expedidos pela Turquia, o mesmo autor faz a seguinte referência:

Ainda no início da imigração em massa, esses imigrantes carregavam consigo, passaportes expedidos pelo Império turco. Daí o porquê foram e ainda são reconhecidos como turcos, embora tivessem uma identidade distinta, pois os turcos, na verdade, eram apenas os que então dominavam a região onde aqueles viviam (TRUZZI, 2005, p. 01).

A expressão “turco” quase nunca é bem aceita por um imigrante de procedência árabe, e é tida pela maioria deles como um termo pejorativo, por vezes sendo considerada como insulto. A autora Claude Hajjar menciona que para um árabe não existe ofensa maior do que ser chamado de “turco de prestação” (HAJJAR, 1985).

Uma das obras literárias mais famosas do Brasil – Gabriela Cravo e Canela de Jorge Amado dá a um árabe um dos papéis principais em sua trama, e este, um imigrante sírio de nome Nacib, demonstra sua indignação ao ser tratado por turco durante uma conversa de balcão com um cliente que frequentava seu estabelecimento comercial, uma mercearia:

-Turco é a mãe!
-Mas Nacib...
-Tudo que quiser menos turco. Brasileiro – batia com a mão enorme no peito cabeludo – filho de sírios graças a Deus.
- Árabe, turco, sírio, é tudo a mesma coisa.
- A mesma coisa um corno! Isso é ignorância sua. É não conhecer a história e a geografia. Os turcos são uns bandidos, a raça mais desgraçada que existe. Não pode haver insulto maior para um sírio que ser chamado de turco...
(AMADO, 1975, p. 43).

Ainda refletindo sobre o mesmo período da história conturbada do Oriente Médio, ao analisar diversas publicações de vários estudiosos sobre o tema, é notável a atmosfera de tristeza e infelicidade dos mesmos ao retratar a época, e acerca das insatisfações dos árabes em relação a este período de dominação turca, Hajjar (1985, p. 31) faz uma breve síntese do que foi este momento para os árabes:

Quatro séculos de escuridão e trevas profundas e eis que uma réstia de luz se fez através da tentativa de desarticulação desse Império que, em nome do Islã marcou profundamente o povo da região árabe, discriminando muçulmanos de cristãos, orientais de ocidentais; enfim, dilacerando a estrutura étnica e cultural de um povo que até hoje paga o preço dessa colonização (HAJJAR, 1985, p. 31).

O término da dominância Otomana na região é um marco conhecido na cultura árabe como “*Nahda*” que significa a retomada e o renascimento dos princípios culturais e políticos dos árabes. Ou seja, o esfacelamento do Império Otomano trouxe de volta ao povo árabe o sentimento de resgate de

suas origens, de sua trajetória e suas heranças culturais, que por quatro séculos esteve ofuscado por uma nova ordem imposta pelos dominadores turcos. Ainda Hajjar (1985) trata desta fase de reconstrução étnica e cultural entendida por “*Nahda*” da seguinte forma:

Esse renascimento surge no contexto particular do despertar de uma longa letargia e da esperança da libertação, ainda distante, dado o começo da penetração ocidental. Esse movimento vai refletir atualidades, antiguidades, esperanças e dramas, levando a uma redescoberta de um patrimônio multimilenar negado, humilhado e falsificado (HAJJAR, 1985, p. 32).

O segundo momento da imigração árabe em massa para o Brasil aconteceu mais expressivamente no período que compreende os anos de 1945 a 1990, mas sabe-se que ainda hoje, levam de imigrantes vêm do Oriente Médio para o Brasil. Os principais fatores que ocasionaram a saída destes imigrantes de seus países de origem durante este período foi a guerra civil no Líbano (1975-1990), e a vontade de seguir os mesmos passos de antigos imigrantes, que vieram para o Brasil e conseguiram se destacar no comércio (TRUZZI, 2005).

É neste segundo momento que maiores contingentes de imigrantes árabes rumaram para Foz do Iguaçu, motivados pela abertura do comércio paraguaio e a possibilidade de obtenção de melhor qualidade de vida oferecida pela região.

Os primeiros imigrantes árabes chegaram à cidade na década de quarenta, posteriormente outros grupos vieram pelos anos de 1970 e 1990. Um dos fatores de diferenciação da imigração árabe em comparação a outros grupos é que ao contrário de outros imigrantes de outras nacionalidades, os árabes preferiram se fixar na cidade e trabalhar no comércio, e não partir para o campo e trabalhar com agricultura (CARDOZO, 2004).

Segundo a Delegacia de Polícia Federal de Foz do Iguaçu – Setor de Imigração e Registro de Estrangeiros (2014), existem em Foz do Iguaçu, cidadãos provenientes de 80 diferentes nacionalidades, número que comprova a multiculturalidade da cidade.

Entre estes 80 grupos de diferentes nacionalidades radicados em Foz do Iguaçu, o Setor de Registro de Estrangeiros e Imigração (2014), confirma a presença de cidadãos oriundos dos seguintes países árabes: Argélia,

Iraque, Jordânia, Líbano, Líbia, Marrocos, Palestina, Egito e Síria. Estes, documentados com residência fixa e endereço comprovado na cidade. No entanto, segundo Cardozo (2004, p. 103) “os libaneses e seus descendentes compõem cerca de 90% da comunidade árabe da cidade, seguidos por sírios, palestinos, jordanianos, egípcios e outros de outras nacionalidades”.

Ainda é relevante salientar que 97% destes professam a fé islâmica e que a comunidade em questão possui estrutura social composta por entidades representativas, espaços religiosos, patrimônio arquitetônico e espaços gastronômicos (CARDOZO, 2004).

Confirma-se ainda a presença de indonésios, iranianos e paquistaneses, que são oriundos de países islamizados (SETOR DE REGISTRO DE ESTRANGEIROS E IMIGRAÇÃO DE FOZ DO IGUAÇU, 2014).

A Secretaria Municipal de Turismo de Foz do Iguaçu em conjunto com o setor de Imigração possui um grupo de estudos que pesquisa estes grupos de imigrantes para sistematizar dados acerca dos mesmos, tais como número de pessoas provenientes de uma nação, nível de instrução e idade entre outras informações. Os dados existem (vide apêndice 03) mas segundo a responsável pelo setor, estes dados não correspondem aos números reais de imigrantes residentes em Foz do Iguaçu, pois a grande maioria destas pessoas não se registra perante o órgão responsável por este controle, o que dificulta a aproximação de um número mais compatível com a realidade numérica de estrangeiros que se fixaram em Foz do Iguaçu (SETOR DE REGISTRO DE ESTRANGEIROS, 2014).

Voltando ao *lôcus* deste estudo, que é sobre a comunidade árabe radicada em Foz do Iguaçu, e ainda de acordo com os documentos cedidos pelo órgão responsável pelo cadastro destes imigrantes e pela Secretaria de Turismo de Foz do Iguaçu, residem de forma legal na cidade: 04 Argelinos, 03 Iraquianos, 49 Jordanianos, 2.860 Libaneses, 01 Libiano, 06 Marroquinos, 20 Palestinos, 15 Egípcios e 85 Sírios (SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO DE FOZ DO IGUAÇU, 2014). Estes dados comprovam a grande maioria de libaneses perante as demais nacionalidades que compõem a comunidade árabe de Foz do Iguaçu (Ver apêndice 03).

Como já adiantado, existem aqueles que não optaram por estarem documentados, e que se julga serem estes a grande maioria. E ainda há de se levar em consideração os descendentes, que nasceram no Brasil, mas que vivem a cultura árabe em seus cotidianos, pois falam em árabe, vestem-se com vestimentas tradicionais da cultura árabe, professam a fé islâmica e frequentam os espaços de representação árabe da cidade, o que fortifica a visibilidade da colônia de imigrantes e descendentes de árabes na realidade espacial na cidade, fato que os torna mais visíveis perante outros grupos de imigrantes.

A imigração árabe para o Brasil é considerada de grande importância, pois em suma, foi uma imigração voluntária, ou seja, escolheram o Brasil como segunda pátria e como desde sua chegada ao Brasil os imigrantes árabes preferiram fixar-se nos centros urbanos, muito ajudaram no desenvolvimento do comércio, daí a expressão “mascate” (HAJJAR, 1985).

Em 05 de agosto de 2008, o Congresso Nacional Brasileiro aprovou a lei número 11.764, que dita em seu artigo primeiro, “o dia 25 de março como Dia Nacional da Comunidade Árabe, integrando o calendário oficial da República Federativa do Brasil” (MAGALHÃES e MARETTI, 2012).

Dada a importância das contribuições dos imigrantes árabes e seus descendentes para o desenvolvimento da atividade comercial em Foz do Iguaçu e em outras localidades por onde se instalaram, é pertinente resgatar aqui neste momento, o histórico de um dos personagens mais singulares, estranhos e emblemáticos das ruas: “os mascates”, referenciados por Truzzi (2005) da seguinte maneira:

O espírito aventureiro e o instinto comercial desses imigrantes emergem como elementos adequados à exaltação de seus sacrifícios e proezas. O mito vira carne e osso na figura do mascate, invocado como autêntico bandeirante do comércio integrador e difusor das novidades da capital pelos sertões do Brasil afora [...] foi dessa forma que a identidade da colônia sírio – libanesa foi aos poucos sendo negociada com a sociedade inclusiva, valorizada e reinventada simbolicamente ao redor da figura do mascate (TRUZZI, 2005, p. 59).

Com a escolha de residirem nas cidades, poucas opções de trabalho sobraram para os imigrantes árabes que aportaram no Brasil no início do século XX. Como vieram sem recursos ou ajuda de órgãos governamentais,

um dos meios para sobreviverem foi sair pelas ruas levando o máximo de elementos que conseguiam carregar (estes adquiridos a prazo por preços baixos em grandes lojas) e revender estes objetos à mercearias das periferias e às donas de casa.

Vendiam estes produtos com destreza, também a prazo, com uma margem de lucro exorbitante, para poderem assim sobreviver e dar início a seu crescimento enquanto comerciantes. Logo, com estes lucros obtidos através da arte da mascateação, num espaço de tempo pequeno, abriam suas “lojinhas”... pequenas, mas com um grande acervo de opções de compra.

Esta destreza e tino para as relações comerciais é evidenciada por Truzzi (2005) da seguinte maneira: “Não há dúvidas, portanto, que libaneses e sírios operaram na qualidade de pioneiros, promovendo uma verdadeira revolução nas práticas comerciais” (Truzzi, 2005, p. 47).

Embora os árabes sejam bem-sucedidos com suas vendas em lojas, há de se destacar aqui uma das mais antigas estratégias de marketing e de vendagem existentes no mundo dos negócios: a venda por agrupamento.

Ao instalarem suas lojas em determinado local, os comerciantes árabes tentavam concentrar suas lojas numa mesma rua, e amontoavam seus artigos para vender, a exposição das bugigangas e os próprios comerciantes árabes na calçada chamando os possíveis clientes que por ali transitavam a adentrar suas lojas era um diferencial, e com estas técnicas, dificilmente escaparia um cliente, ou seja; a percepção de que a concentração dos estabelecimentos facilitava as vendas veio dos imigrantes árabes. Seria isso uma breve ideia de shopping center?

Esta jogada de vendas por concentração da oferta, não passa despercebida por Oswaldo Truzzi (2005) que comenta: “Por mais que sírios e libaneses – ao operarem maciçamente no comércio – fossem concorrentes entre si, é seguro que eles acabaram mais se beneficiando dos efeitos de tal concentração” (TRUZZI, 2005, p. 41). E segue afirmando que “por menor que seja a cidade, a gente encontra turco com lojinha” (TRUZZI, 2005, p. 40). O autor ainda faz outra menção, agora enfatizando a relação de ajuda mútua e concorrência entre os comerciantes árabes: “Entre os patrícios, os conflitos poderiam ser resolvidos por um amigo ou pelos mais ricos e patriarcas da

colônia, mas todo libanês é *brimo* até a *brimeira* falência” (TRUZZI, 2005, p. 41).

Ainda aqui, a questão a se destacar são os primórdios, a história de ascensão destes comerciantes de natureza árabe, que aqui chegaram sem dinheiro, estrutura e sem bens e conseguiram através de seus esforços suplantarem uma nova atividade frente às dificuldades que enfrentavam na época: as vendas de porta em porta, ou seja: a mascateação.

Sobre a figura do mascate e sua presença nas ruas, Diegues Jr. *apud* Truzzi (2005) faz a seguinte análise:

Quando um turco chega a uma rua para atividade comercial, a rua logo se modifica; toma outro colorido, um colorido quase étnico [...]. Os mostruários de bugigangas, as camisas dependuradas, os sabonetes suspensos por cordões, bolsas escolares, brinquedos de crianças, a variação, enfim do colorido e dos objetos expostos dão logo à fisionomia da rua o seu caráter sírio (DIEGUES JR. *apud* TRUZZI, 2005, p. 27).

A respeito da grande quantidade de coisas que estes mascates conseguiam carregar pelas ruas, ofertando de porta em porta, e sua maneira de abordar os compradores, Miranda (1997) escreve ironizando o sotaque árabe destes personagens: “Os mascates para lá... para cá... taq taq taq... batem... ihihi fitinha? Retrosinho? *Zabonetinho?* *Bringuedinha?* *Berfuminha?*...” (Miranda, 1997, p. 191).

Possivelmente, esta grande oferta de produtos de várias espécies e utilidades era a certeza de que venderiam alguma coisa que carregavam, pois retiravam-se dos centros rumo as periferias ou mesmo interior, buscando novos compradores que precisassem e pudessem comprar seus produtos de procedência e qualidade duvidosa, mas que graças as técnicas de venda e prazos a perder de vista acabavam por agradar a clientela.

Sobre estes parâmetros, Andrade (1985) comenta sobre os mascates:

Traziam desde a agulha de coser, o anzol, carretel de linha de várias cores, botões, velas, linhas de pescar, tarrafa, brincos, anéis, cordões, pulseiras de latão, chapéus de palha, couro, calças, camisas, cuecas, balas de rifle, espingardas, facões, enxadas, fósforos, cigarros de várias marcas, sabão em barra, sabonetes perfumados, mosqueteiros, redes do Ceará, fogareiros, leques, purgantes de mamona, sal-amargo, violão, flauta e um mundo de

mercadorias, todas de péssima qualidade (ANDRADE, 1985, p. 49).

Claro que essa atividade de vendas pelas ruas não perdurava por muitos anos, e com a abertura de suas próprias lojas, os árabes se solidificaram no comércio, o que lhes trouxe prosperidade financeira e assim investiam pesado na educação de seus filhos, destinando sempre um deles a continuar no ramo do comércio – este escolhido não poderia estudar, mas herdaria as lojas já estruturadas e patrimoniadas - e continuaria os negócios do pai (TRUZZI, 2005).

A saída de imigrantes árabes das ruas como vendedores é descrita por Hajjar (1985) da seguinte forma:

O árabe trabalhou como mascate apenas no seu primeiro período de imigração; em seguida, voltou-se para o comércio varejista. Na capital, a condição de mascate passou rapidamente para a de comerciante atacadista devido à maior demanda (HAJJAR, 1985, p. 148).

A trajetória final descrita neste capítulo “de mascates à doutores” termina com a enfatização de que estes imigrantes e seus descendentes enveredaram-se também por caminhos científicos e políticos, e conforme Truzzi (2005, p. 72) “O balcão comercial esteve longe de representar o ponto final de ascensão socioeconômica trilhada maciçamente pela colônia”. E completa sua reflexão salientando que além das atividades comerciais, é notável a presença de descendentes de árabes na política e nas ditas profissões liberais, tais como advocacia, medicina e engenharia (TRUZZI 2005). Isto, justifica a trajetória articulada neste capítulo.

Ainda apoiado nesta discussão da trajetória de um grupo de imigrantes desvalorizados, humilhados e generalizados pelo termo “turco”, que começaram seu caminho no Brasil como meros vendedores de bugigangas pelas ruas das capitais e mesmo assim conseguiram dominar diversos ramos de comércio, Knowlton (1961) diz que:

De certa forma, a rápida ascensão econômica propiciada pela cadeia mascate – pequeno comércio – comércio por atacado – indústria, explorada anteriormente, frutificou na busca de uma educação formal mais apurada para seus filhos, em escolas de melhor nível. É notável, no levantamento realizado em escolas e

universidades, o grau de incidência de futuros doutores cujos pais começaram como mascates (KNOWLTON, 1961, p.73).

No caso de Foz do Iguaçu, a arte de mascatear não foi muito difundida, pois os árabes que para lá rumaram já possuíam boa situação financeira ou mesmo estrutura comercial, alguns inclusive apenas transferiram suas lojas de São Paulo ou Rio de Janeiro para Foz do Iguaçu, restringindo assim a mascateação a poucos indivíduos.

Foz do Iguaçu é uma localidade onde é possível vivenciar a presença sócio-cultural árabe de forma explícita, principalmente na área central da cidade, onde facilmente se encontram pessoas com vestimentas tradicionais árabes, mercado típico, lojas de roupas e utensílios árabes e equipamentos gastronômicos, o que confirma sua forte presença no comércio local e ainda sua relevância frente à oferta gastronômica da cidade em questão.

2.3 ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA: ASPECTOS HISTÓRICOS E DIFERENÇAS CONCEITUAIS

Este capítulo tratará da alimentação em geral, pois alimentar-se sempre foi primordial ao homem. Nota-se ao se tratar dos aspectos alimentares dos humanos, duas vertentes principais, que são: a noção de alimentar-se por subsistência, onde os alimentos são meros coadjuvantes perante a necessidade de suprir a fome, e uma outra perspectiva: na qual os alimentos são valorados enquanto componentes de uma gama de significados, simbolismos, representatividade e sobretudo, o prazer de comer.

A ingestão de alimentos sempre esteve intimamente ligada com o sobreviver, com a subsistência da raça humana, mas mais do que necessidade, a alimentação fundiu-se com a própria história do homem e das civilizações, e através dela, uma série de fatores ligados à evolução do homem enquanto ser social e cultural tornaram-se evidentes.

A abordagem principal deste texto em relação à gastronomia é cultural, evidentemente que ao se tratar das especificidades da alimentação em geral, uma breve mostra do surgimento e evolução dos processos alimentares do homem torna-se indispensável, mas acima de tudo, a perspectiva a ser levada com maior ênfase é a cultural, onde a alimentação e

suas simbologias agem na construção dos territórios e suas identidades, sendo assim, uma das muitas mostras de cultura que uma localidade possa ter e apresentar.

Portanto, a procura por comida, desde os primórdios, sempre esteve ligada à história do homem, seja na formação das primeiras vilas e aldeias, nos cultivos e trocas de excedentes, ou mesmo pelas peculiaridades e tradições agrícolas que cada região possuía. Carneiro (2003) afirma que:

A alimentação é, após a respiração e ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas a alimentação além de uma necessidade biológica é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos e etc... (CARNEIRO, 2003, p. 01).

Franco, (2004, p. 21) afirma que “o início das civilizações sempre esteve intimamente relacionado com a procura de alimentos, com rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer.” Ou seja, as primeiras vilas e aldeias se formaram onde havia possibilidade de caça e cultivo de alimentos básicos, e a partir disto, fomentados pela possibilidade de produção agrícola e alimentação, foram evoluindo, tornando-se maiores, e com isso, ampliaram as áreas de cultivo, gerando excedentes de produção, ocasionando assim, as primeiras trocas entre os membros destas vilas e aldeias, posteriormente entre as aldeias e viajantes.

Este processo evolutivo de trocas de alimentos entre os povos demonstra desde os primórdios a socialização dos homens, e sobre isto, Fagliari (2005, p. 01) diz que “a história da humanidade tem estreita relação com a história da alimentação a qual é marcada pela troca de alimentos e pela migração de plantas e animais de um local para outro do globo, dentre outros aspectos”.

Na perspectiva de Freixa e Chaves (2012):

De caçadores a coletores, ergueram povoados com base na agricultura e criação de animais. Do excedente de produção, desenvolveram trocas entre as sociedades, gerando o comércio. Formaram cidades, inventaram a escrita e, deste movimento evolutivo surgiram as primeiras civilizações (FREIXA e CHAVES, 2012, p. 25).

Com base nas afirmações acima, pode-se dizer que a alimentação foi fator primordial para a evolução das sociedades, influenciando diretamente as relações de trocas e assim contribuindo para a socialização dos homens, sua unidade e consequentes agrupamentos humanos, formando assim comunidades com uma identidade alimentar coletiva.

Para exemplificar as trocas e migração de plantas de um lugar para outro do globo, pode-se citar o comércio de temperos oriundos do oriente, muito difundidos e apreciados na Europa.

Ainda discorrendo sobre a propagação de produtos e alimentos pelo globo, Carneiro (2003) diz que:

A maior revolução na alimentação humana ocorreu no período moderno com a ruptura no isolamento continental, quando o intercâmbio de produtos de diferentes continentes ocorrido no bojo da expansão colonial européia, alterou radicalmente a dieta de praticamente todos os povos no mundo. As especiarias asiáticas difundiram-se pela Europa e chegaram a outros continentes (CARNEIRO, 2003, p. 75).

Deste modo, a diversidade de produtos alimentícios sempre causou sua busca por parte daqueles que não os conhecem, pois mais que suprir a fome, experimentar determinada comida, tornou-se um emaranhado de significados e reconhecimento social. Fagliari (2005, p. 03) completa este pensamento afirmando que “nos primórdios da civilização, alimentar-se constituía apenas em satisfazer uma necessidade biológica. Em seguida a comida passou a ter seu significado ligado a elementos como opulência, religiosidade, festejos e outros”.

Esta percepção de diferença entre necessidade biológica e prazer, fez com que o homem redefinisse e inovasse as formas de alimentar-se, pois conforme Fagliari (2005, p. 02), “foi a mudança no significado simbólico da alimentação de simples necessidade para prazer que levou ao aparecimento de termos como gastronomia e culinária”. Para Freixa e Chaves (2012, p. 19) “Desde os tempos remotos as pessoas não se alimentam movidas apenas pela necessidade de sobrevivência, mas também por puro prazer”. Ou seja, o prazer em comer é agente motivador de busca por comida, e não somente a fome, o homem fez de sua alimentação um momento de satisfação e prazer,

alocando assim gostos e definições ao seu cotidiano, cotidiano este, emanado de cheiros, aromas, gostos, apreços, repulsas e culturalidades.

A alimentação merece compreensão enquanto parte do contexto pessoal de cada indivíduo, pois há de se considerar que, contudo, existam singularidades entre as pessoas, existem sobretudo diferenças, e a partir desta premissa, surgem fatores influenciadores de processos alimentares como poder aquisitivo, costumes, tradições e religiosidade entre outros.

Pode-se dizer então que cada povo ou nação possui suas peculiaridades gastronômicas, e estas envolvem tradições agrícolas e matrizes de costumes e gosto coletivo que expressam distintas formas de alimentação, bem como uso diferenciado de ingredientes e formas de preparo. As diversas formas de alimentação existentes ao redor do globo certificam também a pluralidade de produtos e a diversidade de consumos. Na Ásia, gafanhotos, camundongos, larvas e outros animais que causam repugnância em grande parte da civilização ocidental, são apreciados e tidos como verdadeiras mostras de apreço popular. Cascudo (2005, p. 22) diz que “A escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível”. Para evidenciar o quão diferente a alimentação pode ser nas mais variadas partes do mundo, ainda Cascudo (2005, p. 22) segue dizendo que: “Carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado, larva cozida estão fora dos nossos padrões. São, no entanto, iguarias normais e provavelmente limpas e saborosas se provadas sem identificação”.

Ou seja, anteriormente ao gosto, ao significado gustativo, ou mesmo da fome, vêm o significado cultural do alimento, pratos repulsivos para alguns povos, são verdadeiros manjares para outros, e a receptividade ou repulsa de determinado alimento está diretamente ligado à cultura local. Se as culturas ajudam a determinar e definir o que se come em determinado lugar, há então uma relação indissociável entre a cultura das localidades e as produções alimentares. Para tanto, “Cada comunidade foi criando sua cozinha, cuja seleção de alimentos era ditada pela tradição e pela cultura” (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 20).

Há ainda, outros fatores que permeiam os processos alimentares, as produções agrícolas não dependem apenas da vontade do homem, mas também dos aspectos naturais e geográficos das localidades, pois chuvas,

secas e enchentes entre outros fenômenos físicos influenciam diretamente nas produções agrícolas. Por outro lado, o emprego de tecnologias desenvolvidas pelo homem pode transformar uma paisagem árida e infértil em um local próprio para plantio. Assim sendo pode-se afirmar que a gastronomia evidencia singularidades geográficas como as condições físicas dos espaços, tais como: tipos de solos, potencialidades hidrográficas e condições climáticas, pois estes fatores influenciam diretamente na produção de matéria-prima usada na confecção dos alimentos e mesmo na fixação e formação de vilas, aldeias e cidades.

Sobre o termo gastronomia, Franco (2004) afirma que possivelmente a palavra tenha origem de vocábulos gregos: *gaster* significa ventre, estômago, *nome* que significa lei e *ia* é o sufixo que transforma a palavra em substantivo.

Para Savarin (1989 *apud* FAGLIARI 2005, p. 03) gastronomia se inscreve “no conhecimento racional de tudo o que diz respeito ao homem quando se alimenta”.

Franco, (2004, p. 167) define gastronomia como “preceitos de comer e beber bem, além de arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação”.

Ou seja, a gastronomia engloba uma ampla gama de referenciais socioculturais como etiqueta e bons costumes por exemplo. Estes parâmetros ligados à alimentação variam infinitamente ao redor do globo, pois o ato de se alimentar é universal, do cosmos, é inerente para o homem ingerir alimentos, mas as formas como isto acontece, bem como os rituais que envolvem as refeições e ainda o que se come, diversifica-se imensamente entre regiões, países, povos e sofre influências de costumes, religião e como já dito das condições físicas das localidades.

Para Fagliari (2005) o termo gastronomia implica em algo bem mais amplo, e segue sua reflexão dizendo que gastronomia é “o prazer de degustar e conhecer elementos da arte culinária” (FAGLIARI, 2005, p. 03). A mesma autora completa seu pensamento afirmando que “em alguns casos, especifica-se ainda mais a definição, tratando a gastronomia como todo o conhecimento e prazer proveniente da preparações da alta culinária”. Ainda Fagliari (2005) considera a culinária como arte e técnica de preparo dos

alimentos e segue dizendo que a gastronomia é um termo mais amplo, que engloba a culinária.

Segundo Freixa e Chaves (2012, p. 21) “Cozinha e culinária dizem respeito também à arte de preparar os alimentos e às práticas e técnicas usadas para esse fim”.

Portanto, a culinária é a arte de preparação dos alimentos, e a gastronomia é o todo, desde a escolha do que comer, a compra de ingredientes, a postura da mesa, a escolha do vinho e dos convivas. Ou seja, a culinária é parte da gastronomia.

Tendo em vista a abordagem desta pesquisa, onde a gastronomia é tratada como um aspecto cultural, social e espacial, e de suma importância para os povos, há a necessidade de associação entre a gastronomia e a cultura, para assim aproximar a ideia geral deste capítulo com a essência do estudo como um todo.

A cultura gastronômica, ou gastronomia cultural é uma das formas de afirmação de costumes e tradições de um grupo ou localidade, e se inscreve acima de tudo na lembrança, na identidade e na memória dos indivíduos. Esta faceta cultural é demonstrada pelos pratos típicos produzidos, o uso de ingredientes diferenciados, bem como pelo “saber fazer”.

A esta assertiva, Montanari (2013, p. 07) salienta que “A comida é expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida”. O mesmo autor segue sua reflexão afirmando que:

A comida para os seres humanos é sempre cultura, [...] nunca apenas natureza. A humanidade adotou como parte essencial de suas técnicas de sobrevivência os modos de produção, de preparação e de consumo dos alimentos, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para transformar o alimento bruto em um produto cultural, ou seja; em comida. A cozinha, assim, funda a própria civilização (MONTANARI, 2013, p. 10).

Ou seja, na perspectiva de Montanari (2013), é intrínseca a relação da gastronomia com a cultura, e sendo a gastronomia uma das muitas facetas culturais de um povo ou localidade, as cozinhas podem incentivar o surgimento de agrupamentos humanos, bem como seu desenvolvimento. É importante salientar que a gastronomia não se faz sozinha, o homem sempre

agiu nos processos alimentares, desenvolveu a gastronomia como uma forma de expressão de sua identidade, e não só de si mesmo, mas também de sua família, de seus antepassados e de seu lugar de origem. Freixa e Chaves (2012, p. 25) dão sua contribuição acerca deste parâmetro apontando que: “a gastronomia é fruto do homem, um ser inteligente que vive em sociedade e produz cultura. E uma das mais peculiares ao ser humano é a cultura ligada à alimentação”.

Fica evidente então a relação do homem, enquanto ser social, com a comida e sua cultura. A expressão que sua alimentação exerce é simbólica, representada por diversos tipos de sentimentos como amor, devoção e respeito. A comida governa a vida do homem enquanto necessidade ou simbolismo, mas acima de tudo são seus gostos e texturas que remetem o homem a procurar determinado alimento, pois acima de tudo, o prazer de comer faz da alimentação um processo complexo, dotado de diversas cores, sabores, texturas, aromas e sobretudo de experiências incomparáveis.

Outro fator a ser destacado é a ligação da alimentação com a cultura, e a partir disto redefinir a gastronomia como agente cultural a ser analisado como vínculo, marca ou tradição de uma localidade. Não raro, encontramos claras mostras de identidades gastronômicas. Estas identidades podem ser construídas através de herança culinária deixada por antepassados, por influências gastronômicas trazidas por imigrantes ou ainda pela tradição que a cozinha de uma localidade possa ter.

2.4 GASTRONOMIA ÁRABE: UM OLHAR SOBRE OS COSTUMES CULINÁRIOS ÁRABES TRADICIONAIS

Dentre as formas de expressões culturais dos povos, estão a língua, as vestimentas, as danças, os ritos, religião e a gastronomia, entre outros. Os povos árabes não se diferem dos demais, valorizam sua cozinha como uma referência, um laço de fortificação de suas relações familiares e também de sua cultura.

O povo árabe tem em sua gastronomia um fator de forte apego familiar e referência da manutenção de suas tradições, pois suas receitas são antiquíssimas e mantidas em sua forma original, em muitos casos, até hoje,

reforçando assim através de seus hábitos alimentares, a importância da vida em família e a valorização da herança culinária que receberam de seus avós e pais. Sobre esta valorização de procedência da culinária tradicional dos árabes, Yasbek e Abrahão (2003, p. 12) ressaltam que: “um dos traços mais fortes da culinária árabe é o seu imenso respeito às tradições de seus antepassados. Isto faz com que uma receita seja passada, sem alterações, dentro de uma família, de mãe pra filha, através de séculos”.

A cozinha árabe se destaca pelas influências que adquiriu durante seus primórdios, mas também pela sua simplicidade e sua reverência ao passado, pois suas tradições culinárias são tidas como um fator de forte respeito junto a seus antepassados e seu lugar de origem.

Em suma, a gastronomia árabe é um reflexo de todas as situações vividas por este povo, pois receberam influências dos povos radicados nos desertos – os beduínos¹, de conquistadores, colonizadores, saqueadores, comerciantes vindos de diversas partes da Europa e ainda de antigas civilizações.

Para tanto, Yasbek e Abrahão (2003, p. 15) fazem uma breve relação entre os primórdios do surgimento da cozinha árabe e a história conturbada da região: “essa confusão aparente têm uma explicação na própria história do Oriente Médio, [...] nenhuma região do mundo foi tão conquistada e tão saqueada ao longo de sua longuíssima história”.

Ao analisar geograficamente a região do Oriente Médio e suas especificidades físicas, é importante dizer que os árabes desenvolveram e evidenciaram ao mundo antigo, uma forma simples e limitada de alimentação, pois a constante falta de água e a aridez do solo nos desertos não permitia ao árabes antigos evoluírem no cultivo de plantas e alimentos, e portanto, com uma agricultura limitada, e com poucas chances de desenvolverem a terra para novos plantios, formularam uma maneira simples, mas eficaz de satisfazerem suas necessidades e aspirações alimentares.

Convém então dizer que os povos árabes antigos tiveram que adaptar sua alimentação conforme as condições limitantes da região do oriente Médio.

¹ Entende-se por beduínos os povos nômades de origem árabe radicados nos desertos da região do Oriente Médio.

Sobre os parâmetros descritos, Yasbek e Abrahão (2003) salientam que:

Enquanto Roma se afundava nos excessos culinários, nas aldeias do Líbano e da Síria, nos vales da Palestina e nos oásis dos desertos, os povos da região, árabes, pela necessidade, desenvolveram uma culinária de sobrevivência, frugal e simples (YASBEK e ABRAHÃO, 2003, p. 17).

Sendo assim, com um início calcado na simplicidade, onde a alimentação era desprovida de grandes possibilidades e aspirações, e destinada à sobrevivência de grupos árabes que haviam se fixado nos desertos, a gastronomia dos povos árabes só veio a evoluir e se ratificar como uma arte genuína, com a expansão de seus domínios e consequentemente de sua cultura.

As conquistas árabes pelo Norte da África e Europa trouxeram outras influências e junto a isso, novas possibilidades para então enriquecerem sua culinária.

Yasbek e Abrahão (2003) relatam estes acontecimentos da seguinte forma:

Esta culinária que seria conhecida universalmente como cozinha árabe, somente se consolidaria definitivamente com as conquistas da civilização árabe. Ao incorporar os costumes dos povos conquistados, ela atingiria requintes de sabores e aromas que se tornariam lendários (YASBEK e ABRAHÃO, 2003, p. 20).

É pertinente mencionar aqui que a expansão geográfica dos povos árabes se deu inicialmente pela expansão do islamismo, e com isso as conquistas árabes iam em direção à Europa, África e também da Ásia. Acerca disto, Freixa e Chaves (2012) dizem que:

Em nome da expansão islâmica, os árabes foram conquistando cada vez mais territórios. Tanto que a partir de meados do século VIII, o domínio árabe compreendia desde a península Arábica, até o vale do Indo, na Índia. Se em termos políticos a expansão islâmica era ameaçadora para a Europa medieval, no campo da gastronomia ocorreu um rico intercâmbio cultural” (FREIXA e CHAVES, 2012, p. 73).

Outra contribuição importante dos povos árabes em relação à gastronomia foi sua grande participação no comércio de especiarias², traziam da Índia e outras regiões do Oriente diversas “novidades gastronômicas” e as propagavam pelo Norte da África e Europa, apresentando e mesmo formulando novas receitas com o emprego destes “novos produtos”. Cascudo, (2005, p. 482) relata a participação dos árabes no comércio de especiarias dizendo que: “o árabe era o articulador natural em toda região, do Mar Vermelho ao Oceano Índico, mercadores e soberanos”. Freixa e Chaves (2012) também mencionam esta contribuição dos árabes para a gastronomia comentando que:

Além de serem desenvolvidos em vários setores do conhecimento, os árabes eram grandes mercadores, tendo sido os responsáveis por levar para a Europa muitos produtos de origem asiática e do norte da África (FREIXA e CHAVES, 2012, p. 73).

Ou seja, a localização geográfica do Oriente Médio, favoreceu a participação dos árabes no comércio de especiarias, pois estavam bem no meio do maior fluxo comercial da história, entre a Europa monárquica e a Ásia excêntrica. Através dos relatos acima descritos, percebe-se a real importância da participação dos árabes frente ao comércio de especiarias, bem como suas contribuições no âmbito gastronômico da antiguidade, onde contribuíram não apenas com o transporte de produtos, mas também na diversificação de produtos orientais anteriormente desconhecidos no ocidente, efetivando assim novas concepções e possibilidades de preparos de novos pratos. A *paella* por exemplo, não é uma invenção árabe, mas surgiu depois que estes ávidos mercadores trouxeram dois dos ingredientes principais da composição deste prato típico espanhol: o arroz e o açafrão (FREIXA e CHAVES, 2012).

Com relação à simplicidade da cozinha árabe e suas peculiaridades de cunho familiar, Yasbek e Abrahão (2003) dizem que:

O ato de cozinhar no Oriente Médio é uma arte não intelectual e profundamente tradicional. Ela não é precisa e sofisticada [...] ou experimental e progressista. Suas virtudes são lealdade e respeito aos costumes e à tradição, que se refletem na incondicional

² “A palavra especiaria vem do latim *species*. Denota produtos que, pelo seu caráter exótico, preço e raridade eram considerados especiais” (FRANCO, 2004, p. 88).

devoção às receitas do passado. Durante séculos, a maneira de cozinhar se manteve inalterada (YASBEK e ABRAHÃO, 2003, p. 12).

Portanto, salienta-se que foram justamente as influências dos povos que passaram pelo Oriente Médio e a aquisição de outros costumes e práticas culinárias que propiciaram a ascensão da cozinha árabe, que a partir de então, tornou-se complexa e variada. As mesmas autoras afirmam que a variedade da culinária árabe hoje saboreada, nasceu na longa e complexa fusão das cozinhas beduínas com a simplicidade das cozinhas camponesas de cada um dos países árabes da região. Dizem ainda que no início de suas conquistas, os árabes possuíam padrões morais rústicos, provenientes da vida no deserto, mas que se renderam à sofisticação, requinte e cavalheirismo dos costumes dos países conquistados; e, só então, a culinária árabe atingiria sua magnificência, evidenciando-se e tornando-se referência através dos banquetes oferecidos pelos califas³ da região (YAZBEK e ABRAHÃO, 2003).

Ressalta-se, também, que os árabes se preocupavam em documentar suas experiências gastronômicas, pois “há textos árabes do século X que são verdadeiros estudos gastronômicos” (FRANCO, 2004, p. 73). E isto, certamente, contribuiu para que estes experimentos transformados em receitas possam atualmente ser referência para a manutenção da alimentação árabe tradicional.

As contribuições da cozinha árabe são diversas, entre as quais destacam-se: sua participação no comércio de especiarias, o uso de frutas secas, o uso de temperos aromatizantes e o feitiço de conservas. Uma das principais cooperações neste âmbito foi a produção de açúcar, a qual Franco (2004, p. 81) menciona que “o Oriente Médio produzia então, o único açúcar que se encontrava na Europa. Seu nome árabe *sukkar* passou para quase todas as línguas europeias”. Diante disso, a península arábica se tornava universal, se generalizando entre os continentes, tanto no que se diz respeito à gastronomia, como sua cultura.

³ Entende-se por Califa, uma titulação de nobreza e soberania cedida aos líderes muçulmanos da antiguidade. Consequentemente suas áreas de domínio e atuação eram denominadas de Califados.

Em geral, os temperos, frutas e especiarias sempre foram os grandes atrativos da culinária dos árabes, pois desde a antiguidade os usavam com propriedade e maestria. Empregavam-se com constância as seguintes especiarias: pimenta, canela, gengibre, cravos importados da Índia, salsa, hortelã, tomilho, serpilho, alfavaca, endro, malva, estragão, louro, alcaparra, alho, cebola, mostarda etc (YAZBEK; ABRAHÃO, 2003).

Sobre os aspectos gerais relacionados à gastronomia árabe, partir-se-á para uma breve relação dos principais ingredientes e especiarias usados para confecção dos pratos típicos árabes. A lista em questão é de autoria de Yazbek e Abrahão (2003):

- Água de rosas e água de flor de laranjeiras (*mai ward* e *mai zahr*): essências tipicamente orientais; devem ser usadas somente para perfumar os pratos. São utilizadas normalmente em geléias, caldas e doces.
- Anis (*yansun*): usado na elaboração de doces. É muito confundido com a erva-doce. Seu uso também é empregado na confecção do *Arak*, que é um destilado de uvas de alto teor alcoólico.
- Amêndoas e nozes (*lauz* e *jauz*): sempre fizeram parte da tradição culinária árabe, são usadas tanto em pratos doces, como em pratos salgados.
- Canela (*kirfy*): existem centenas de variedades de canela no mundo, mas apenas duas são empregadas na cozinha árabe: a canela do Ceilão e a canela da China, ambas empregadas em receitas doces e salgadas.
- Cardamomo (*habt el hein*): é uma semente importante, usada em pratos salgados devido ao seu aroma. No Líbano, o café aromatizado com cardamomo é muito apreciado.
- Cominho (*kummun*): originária do Egito, é pouco usado na culinária libanesa, mas muito apreciado em outros países árabes como a Síria e o Marrocos.
- Cravo-da-Índia (*kabsh kurnful*): é uma das mais antigas especiarias da culinária árabe e muito comum em doces, já em pratos salgados, é moída junto com a canela.
- Erva-doce (*chãmró*): similar ao anis, contudo não usada na fabricação do *Arak*.

- Fava (*full*): leguminosa que pode ser consumida verde ou seca, originária da bacia do mediterrâneo. Por ser usada há muito tempo pelos árabes é considerada como uma paixão.
- Gergelim (*samsum*): muito habitual na cozinha árabe. Empregado na fabricação de pães, biscoitos e doces. Depois de torrado e moído é transformado em *Tahine*, que é um ingrediente presente em muitas receitas.
- Hortelã (*naaná*): um dos mais antigos ingredientes da culinária árabe, indispensável no tabule e em outros pratos.
- Malva-rosa ou malva-cheirosa (*aatar*): também usada para perfumar e aromatizar os pratos salgados, principalmente, os recheados. É empregado em doces também.
- Manteiga derretida (*samneh*): é na verdade uma forma de prolongar o tempo útil da manteiga. É fervida com temperos e depois coada, usada na preparação de inúmeros pratos árabes.
- *Mahleb*: semente similar ao grão de trigo, encontrada apenas em empórios árabes. Deve ser triturada e transformada em pó. Seu uso implica na aromatização das massas.
- *Marcuch* ou *Mardacuch*: erva parecida com a mangerona, seu uso é similar ao da malva.
- *Mech*: pequena qualidade de feijão empregada somente no preparo de sopas.
- *Miski*: resina vegetal usada na fabricação de doces. Os árabes têm o costume de mascar pedras de *miski*.
- Molho de romã (*homed remã*): condimento muito valorizado na preparação de inúmeros pratos. É intensa sua mistura com alho e azeite, e consumido com pão.
- Pimenta Síria (*bahar halu*): é a especiaria mais usada na cozinha libanesa. É na verdade a pimenta da Jamaica moída. Ela leva quatro especiarias misturadas: canela, noz-moscada, cravo-da-índia e pimenta-do-reino.
- Pistache (*fastu a halab*): semente oriunda do deserto e muito utilizada como aperitivo, porém pode substituir a amêndoa em muitos pratos.
- Salsinha (*ba'dounis*): em conjunto com a hortelã é a erva mais usada da cozinha árabe, imprescindível em saladas, molhos e recheios.

- *Samé*: semente da flor do sumagreiro. Seu uso mais comum é no tempero do *zaatar*.
- *Snobar*: semente originária de uma espécie de pinheiro comum nas montanhas do Líbano. É o ingrediente mais sofisticado da culinária árabe.
- Trigo (*burghul*): o trigo da culinária árabe após sua colheita é cozido, e seco novamente, assim é encontrado em três formas: trigo inteiro (muito usado em sopas); trigo grosso (usado como substituto do arroz); e trigo fino (usado para o quibe e saladas, inclusive o tradicional tabule).
- *Zaatar*: erva de uso amplo na cozinha árabe. É cultivável no Brasil e, também, pode ser designada como orégano sírio.
- *Zauba*: erva saborosa consumida em saladas, em alguns casos pode ter o mesmo uso que o *zaatar*.

Para evidenciar alguns dos pratos típicos árabes, descreve-se a seguir, ainda com base na publicação de Yazbek e Abrahão (2003), alguns deles:

- Saladas: tabule, salada de lentilhas (*slota adass*), salada de uvas com pepinos (*fatuch*).
- Coalhadas: coalhada síria (*laban*), coalhada seca (*laban maatu*), quibe na coalhada (*quibe b'labnie*).
- Pratos com *tahine*: grão-de-bico com *tahine* (*homus b'tahine*), berinjela assada com *tahine* (*babaganuj*).
- Arroz: arroz com lentilha (*mjadra*), arroz com frango e grão-de-bico (*rez b'humus*), arroz com frango e *snobar* (*rez b'snobar*).
- Sopas: sopa de cereais (*mahluta*), sopa de lentilhas (*shorbat adas*).
- Grãos: fava no azeite (*full mdamass*), feijão branco na manteiga (*fossulha*), trigo com lentilha (*mjadra*).
- Quibe: quibe cru (*quibe naie*), quibe frito (*quibe mahli*).
- Recheados: charuto de folha de uva (*wuara aneb*), charutos de repolho (*maluf*), pimentão recheado (*mehchi kussa frange*).
- Carnes: costeletas de carneiro na brasa (*laham horuf michui*), espeto de carne na brasa (*laham michui*), *cafta*; e
- Massas: *esfiha* de carne (*laham b'ageen*), pastel de coalhada seca (*ftoer b'arich*) e *shawarma*, que é certamente um fenômeno de comercialização em Foz do Iguaçu. Este prato se constitui de fatias finas de carne assadas em

espeto vertical, a carne em questão pode ser de frango, gado ou cordeiro, e são laminadas e servidas em pão árabe com legumes, pasta de alho e outros acompanhamentos.

São estes os pratos mais expressivos, ingredientes e especiarias empregados na confecção dos mesmos, e percebe-se o quanto é variada a lista de condimentos empregadas na produção de pratos da culinária árabe. Esta diversidade certamente enriquece a gastronomia árabe, fazendo com que esta cozinha apresente uma gama de sensações ao ser saboreada, os cheiros e aromas são inigualáveis, pois grande parte dos pratos típicos árabes são aromatizados com ervas e flores, e este sem dúvida é um grande diferencial da gastronomia árabe.

Outro parâmetro a ser aqui destacado é justamente o apego dos árabes com estes ingredientes, pois na incansável luta pela manutenção de suas receitas milenares, a busca por estes ingredientes é constante, as tradições da cozinha árabe se mantêm vivas através destes ingredientes.

As tradições da culinária árabe dizem respeito ainda a um outro importante parâmetro: sua religiosidade. Desde os primórdios do islamismo Maomé proibiu o consumo da carne de porco pelos islamistas (Casado, 2005). Segundo Cardozo (2004) para os árabes, existem regras com relação ao abate de animais para o consumo da carne, e estas regras seriam todas derivadas do Corão, o livro sagrado dos árabes. E a partir disto, explica-se a existência de açougues especializados em abate de carne de acordo com os preceitos corânicos.

A partir disto, entende-se como é estreita a relação entre alimentação e religiosidade, de modo que “as sociedades tendem a ver seus alimentos básicos como coisa sagrada” (MENEZES, 1997 *apud* FRANCO, 2004, p. 31). Logo, o povo árabe torna-se modelo desta afirmação, pois demonstram articulações religiosas com sua alimentação. Paralelamente à crença, a forte relação entre a alimentação e a família é, sem dúvida, uma das maiores riquezas de sua cultura culinária. Yasbek e Abrahão (2003) relatam estes apegos familiares em junção à sua gastronomia dizendo que:

Junto com a língua o árabe se apegava à sua música e rica tradição culinária. Esta atravessa gerações sendo transmitida de mãe para filha dentro de cada família. Ao pé do fogão eram murmurados segredos milenares. Poemas eram recitados pelos pais e decorados pelos filhos, como uma forma de resistência e uma maneira de manter vivas as tradições da cultura árabe (YASBEK e ABRAHÃO, 2003, p. 24).

Estas referências de devoção familiar provenientes dos costumes alimentares dos árabes, também trazem relatos de apego aos ingredientes e temperos tradicionais usados nesta culinária, pois mesmo os imigrantes árabes que aportaram em outros países, inclusive no Brasil, não abrem mão do uso destes ingredientes. O livro “A hortelã e a folha de uva”, obra de Dib Carneiro Neto⁴ (2003) relata parte de sua infância e adolescência num livro de receitas tradicionais libanesas, escritas por sua mãe Adma Carneiro, que por sua vez já as tinha aprendido com suas avós Saide e Sara.

Este livro, como já dito, intitulado de “A hortelã e a folha de uva” (hortelã e folha de uva são dois dos ingredientes mais presentes e tradicionais da cozinha árabe) se revela um emocionante diário de memórias, e isto; vem a evidenciar de forma informal, mas não menos preciosa, todo este sentido real da vida familiar árabe e seus apegos culinários.

O autor manifesta estas sensações de respeito e saudade em diversas situações: “como cheiravam bem aquelas plantinhas rasteiras que vovó colhia para temperar nossa comida de família árabe” (CARNEIRO NETO 2003, p. 11). E segue referenciando estes aspectos de vida familiar, adotando saudosismo:

Quando penso no canteiro de minha casa, lindo, verde, cheiroso, penso automaticamente em minha vó Sara. Esta minha avó Libanesa, que morreu quando eu tinha só sete anos, está no compartimento da minha memória em que eu também guardo o canteiro. Ele e vovó estão dentro de uma mesma gaveta de lembranças (CARNEIRO NETO, 2003, p. 11).

O autor relata ainda a preocupação de sua avó com a execução de seus pratos tradicionais árabes enquanto ainda estava no Líbano, esta preocupação se dava por conta da incerteza de achar no Brasil os temperos de seu quintal Libanês:

⁴ Dib Carneiro Neto é neto de imigrantes libaneses.

„Será que têm hortelã naquela América?“ Ela matutava antes de partir. „O que vai ser dos meus tabules?“ Resolveu trazer [...] Hortelã era sua identidade, seu RG, seu passaporte. „Será que têm hortelã naquele Brasil?“ „Alá permita que seja uma terra abençoada“ (CARNEIRO NETO, 2003, p. 12).

E termina este relato contando que “Vovó Sara, quando veio do Líbano, trouxe na bagagem essas sagradas folhas de sua culinária” (CARNEIRO NETO, 2003, p. 12). Essas folhas ditas sagradas as quais se refere o autor são a hortelã, um dos ingredientes mais tradicionais da cozinha árabe, que é muito empregada em saladas, chás e serve como saborizador e também como aromatizante.

A gastronomia árabe foi difundida pelas conquistas do império árabe na antiguidade, onde foi disseminada pelo norte da África e pela Europa, especialmente na península Ibérica. Os imigrantes árabes que deixaram seus países em busca de melhores condições de vida, ou motivados por outros acontecimentos, levaram consigo sua cultura, e entre estes traços culturais, sua gastronomia, que se propagou nestes novos lugares, ocasionando assim sua propagação perante o mantimento da cultura árabe tradicional por parte destes imigrantes.

O Brasil recebeu grandes levas de imigrantes árabes, provenientes de vários lugares do Oriente Médio e norte da África. A gastronomia trazida por estes imigrantes colaborou com a formação de uma nova identidade gastronômica nas localidades onde estes grupos árabes se instalaram. Foz do Iguaçu – PR é uma destas localidades, que absorveu as influências da cozinha árabe trazida pelos imigrantes e propagou esta culinária como algo local, pois nota-se que independentemente de descendência árabe, a população procura por pratos oriundos da cultura árabe e frequenta restaurantes especializados neste tipo de comida o que certamente confere uma parcela de identidade árabe ao município de Foz do Iguaçu – PR.

2.5 TURISMO GASTRONÔMICO E ALIMENTAÇÃO TÍPICA ÁRABE: DA INTIMIDADE E RELIGIOSIDADE À TERRITORIALIDADE E COMÉRCIO EM FOZ DO IGUAÇU (PR)

Este capítulo apresentará uma síntese dos processos alimentares frente à atividade turística, mostrando assim a relação existente entre o ato de se alimentar e a visita a um determinado destino, bem como as imbricações que a oferta gastronômica de uma localidade possui enquanto agente indissociável perante a necessidade de se alimentar durante a permanência de visitantes em uma localidade.

Ainda neste capítulo, serão evidenciadas as primeiras informações obtidas durante a visita a campo, que são as descrições dos estabelecimentos gastronômicos árabes em Foz do Iguaçu escolhidos para a análise, arrecadação e sistematização de dados, que ajudaram a identificar a realidade da oferta culinária árabe na referida cidade.

A atividade turística compreende uma variada gama de atividades e serviços que invariavelmente têm como intenção atender um consumidor final, o turista ou visitante. Entre os elementos do sistema turístico podemos destacar a demanda, a oferta, o processo de venda, os produtos, os empreendimentos, os atrativos, a infraestrutura, a superestrutura e o patrimônio (BOULLÓN, 2002).

Diante esta diversidade e amplitude, existem ramos de estudo que se destacam por sua pluralidade e também por serem necessidades incapazes de serem deletadas do cotidiano do ser humano, como por exemplo o ato de se alimentar. Ressalta-se deste modo, a importância da alimentação em meio ao sistema turístico, pois ao mesmo tempo em que ela é um produto turístico, encaixa-se no processo de venda, adapta-se como uma oferta turística, e ainda pode ser figurada como um atrativo turístico.

Por um lado, a gastronomia de uma localidade evidencia os gostos e costumes de sua população. Torna-se uma matriz, na qual sujeitos e coletividades vinculam sua identidade e atribuem seu pertencimento ao lugar. Logo, os produtos alimentícios disponibilizados pelos equipamentos gastronômicos possuem ligação com a história local, principalmente, àqueles que ali atrelaram suas vidas e prezam e preservam seus costumes. Portanto,

os pratos típicos e a oferta gastronômica são dois parâmetros focados como partes integrantes da cultura local.

Por outro, produtos e serviços de alimentação geram interesse e despertam curiosidade nos visitantes, pois alimentar-se é uma das principais experiências vivenciadas pelo turista durante sua viagem, mesmo porque é impossível pensar em uma viagem, qualquer que seja o destino, sem pensar nos serviços de alimentação existentes neste destino. Deste modo, a alimentação está intensamente ligada ao turismo e, em muitos casos, é o atrativo principal de uma viagem. Segundo Fagliari (2005, s/p) “a alimentação e o turismo são dois elementos que caminham lado a lado. O alimento é um dos elementos essenciais da experiência turística”.

Portanto, a alimentação une os interesses de ambos os atores envolvidos no deslocamento turístico: a população local e o turista. Para o primeiro, os benefícios focam no prazer de oferecer um prato típico e, sobretudo, na parte econômica. Ora, para o segundo, soma na realização das suas necessidades e desejos.

Contudo, é relevante ressaltar que a gastronomia típica por ser elemento cultural de um povo, pode ou não se tornar atrativo de uma localidade. No caso de Foz do Iguaçu, ressalta-se que, embora munida de uma grande e diversificada gama de serviços de alimentação, a cidade não se constitui como um pólo gastronômico, ou seja, não se trata de uma localidade cujo o foco da atividade turística seja a alimentação. Em todo caso, a forte presença árabe na região da tríplice fronteira, e em especial em Foz do Iguaçu, provocou a incorporação de elementos gastronômicos típicos árabes na sua oferta gastronômica, causando assim, uma massificação dos produtos típicos árabes no referido município.

Mas, quando tratar-se especificadamente de turismo gastronômico, seguramente, o atrativo principal é a alimentação. Fagliari (2005) afirma que o turismo gastronômico é caracterizado como um atrativo turístico de uma localidade, pois se compõem de oferta e promoção de produtos gastronômicos peculiares daquela região, ou de outra cultura. Portanto, a comunidade árabe e sua alimentação típica merecem destaque no cenário turístico e gastronômico de Foz do Iguaçu por se destacar entre as muitas possibilidades de alimentação existentes na localidade.

Em meio ao turismo gastronômico, um dos principais atrativos, senão o principal, e que se distingue de outros pólos similares é a oferta da gastronomia típica. Com base em Beni (1998, p. 72), “gastronomia típica são comidas e bebidas típicas e/ou tradicionais da região que se caracterizam pelas suas formas peculiares e/ou exóticas da produção, apresentação e/ou degustação”. Ou seja, pratos típicos possuem ligação com a cultura e costumes pertencentes a um povo ou uma região, e dessa forma agem como parcela de incremento e valorização do destino turístico, atraindo olhares não só para a comida em si, mas, também, para as formas de preparo e uso de especiarias e ingredientes “estranhos” ao que o turista tem por base em sua alimentação cotidiana.

Sobre estes aspectos, Fagliari (2005, p. 45) faz uma breve relação entre a atividade turística e a alimentação típica: “[...] no mundo globalizado em que a atividade se insere hoje, preza-se muito o uso de alimentos étnicos peculiares à aquela cultura”. Nestes termos, a gastronomia típica ou étnica é um atrativo diferenciado em meio à oferta gastronômica de uma localidade, de modo que desperta vontade de seu consumo pela diferenciação cultural nela empregada.

Geralmente, os produtos alimentícios típicos de determinada cultura são disponibilizados por estabelecimentos de restauração especializados, que veem o turismo como um ramo de negócios promissor, logo; estes adquirem maior destaque no comércio local. Estas razões comerciais são definidas como: “estabelecimento destinado a prestação de serviços de alimentação e que, em suas condições de localização e tipicidade, possa ser de interesse turístico” (CASTELLI, 2003, p. 297).

Por conseguinte, pode-se afirmar que estes restaurantes característicos, que apoiam-se na atividade turística, são divulgadores da cultura e da gastronomia típica em questão, pois promovem e divulgam a culinária de uma região ou nacionalidade. Kemel (2000 *apud* CARDOZO, 2004, p. 104) diz que o objetivo maior destes é: “reproduzir, através de festividades e encontros informais, as tradições da terra de origem”.

Foz do Iguaçu oferece aos turistas uma vasta e variada oferta de produtos gastronômicos típicos e não-típicos. Entre as opções de

alimentação característica oferecidas ao turista destacam-se, entre outras, a alemã, a francesa, a mexicana, a chinesa e a italiana.

Entretanto, a árabe é a mais evidenciada, seja pelo maior número de estabelecimentos especializados neste tipo de alimentação, ou pela existência de mercados típicos especializados no comércio de ingredientes, especiarias e utensílios da gastronomia árabe, ou ainda, pela numerosa colônia de imigrantes árabes que se radicou no município. Pois estes possuem uma ligação forte com seus pratos típicos e os reproduzem fazendo uso de seus “saberes gastronômicos” típicos de seus países de origem.

Durante a etapa de campo, percebeu-se que a riqueza da oferta gastronômica de Foz do Iguaçu é em boa parte representada pelos restaurantes especializados em cozinha árabe, pelos inúmeros carrinhos de *shawarma* e *shawarmarias* e ainda pela presença de mercados e docerias árabes tradicionais que ofertam produtos importados diretamente de países como Síria e Líbano.

As pesquisas de campo em Foz do Iguaçu somadas, totalizaram um período de 46 dias, onde houve imersão por parte do pesquisador na espacialidade árabe de Foz do Iguaçu. Durante este tempo, foram visitados diversos equipamentos gastronômicos de natureza árabe e também outros espaços de representação cultural da colônia de imigrantes árabes da cidade, tais como escolas, clube, centro cultural islâmico, sociedade beneficente islâmica, lar do ensino muçulmano e mesquita muçulmana (ver apêndice 04).

Os estabelecimentos gastronômicos são o ponto focal desta pesquisa, mas ao estudar a espacialidade cultural árabe de Foz do Iguaçu, torna-se pertinente retratar também outros espaços de representatividade da cultura árabe presentes na cidade.

Estes espaços são locais onde pode-se vivenciar a cultura e ter maior contato com a comunidade de imigrantes e descendentes árabes, pois é nestes espaços que a população árabe da cidade se reúne, se organiza, fazem suas orações e discutem os casamentos, as festas tradicionais, alianças comerciais, viagens, promovem encontros para leituras e reflexões sobre temas inerentes ao mundo árabe e ainda sobre temas da atualidade.

Entre estes espaços, o maior, mais inerente e tido pela comunidade árabe como o mais importante é a mesquita muçulmana Omar Ibn Al – Khattab, localizada no bairro Parque Monjolo, onde a presença da comunidade árabe é muito perceptível pelo fato de haver uma grande concentração de pessoas pertencentes à comunidade árabe que estabeleceram moradia neste bairro. A percepção desta atmosfera árabe no bairro Parque Monjolo é também visual, pois além da própria mesquita, neste bairro localizam-se restaurante, doceria e açougue de natureza árabe, escola e centro cultural Islâmico, e até mesmo os nomes das ruas remetem a temática árabe como nos casos da Rua Palestina e da Rua Meca por exemplo (ver apêndice 04).

Fotografia 1: Mesquita Omar Ibn Al - Khattab em Foz do Iguaçu, Paraná.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Durante as visitas técnicas foram visitados um total de 28 estabelecimentos gastronômicos com identidade árabe, entre os quais, restaurantes, lanchonetes, mercados, docerias, *esfiharias* e *shawarmarias*.

Entre estes, foram escolhidos 15 estabelecimentos de restauração para serem aqui citados e descritos, os motivos da escolha dos mesmos foram a visibilidade que estes conferem frente a oferta gastronômica de Foz

do Iguaçu, a abertura por parte dos proprietários para a desenvoltura da pesquisa e a própria oferta culinária que estes oferecem.

Alguns destes estabelecimentos estão incluídos no Inventário Turístico Municipal de Foz do Iguaçu e foram classificados pelo pesquisador em duas categorias: estabelecimentos gastronômicos típicos árabes (aqueles que têm, prioritariamente, mercadorias e produtos considerados típicos da cultura árabe, sejam eles pratos prontos para consumo ou ingredientes, especiarias ou produtos *in natura*) e estabelecimentos gastronômicos mistos (aqueles que não possuem uma única identidade em relação ao cardápio servido mas que têm em suas fachadas letreiros ou adornos árabes e ofertam pratos árabes). O público frequentador não foi utilizado como caracterizador destes estabelecimentos e sim a origem étnica de seus proprietários e sua oferta.

Acerca disso e diante a coleta de dados, seguem-se as especificações de cada um dos 15 estabelecimentos pinçados dentre os 28 visitados, suas descrições e características gerais:

- *Super Ghada Supermercado*

End: Rua Jorge Sanwais, nr. 473 - Centro.

O proprietário do supermercado é libanês, e colaborou fornecendo diversas informações acerca de temperos, enlatados, azeites e frutas de natureza árabe.

O Supermercado Ghada possui vasta variedade de especiarias típicas árabes como pimenta síria, açafrão, *zaatar*, azeites tradicionais árabes, carnes enlatadas, *pistaches*, sementes secas de abóbora e de melancia, amêndoas, *pistache* verde e *pinhole*. Há também uma variedade de frutas típicas como cerejas, damascos, figos e tâmaras. As geléias e chás de fabricação árabe também merecem destaque por suas texturas e aromas. Segundo o atendente, os enlatados de favas e grão-de-bico de procedência árabe estão entre os produtos mais procurados, assim como o *arak*, um forte destilado com sabor de anis que é a mais tradicional das bebidas alcoólicas árabes.

Os alimentos preparados e comercializados pelo Super Ghada são: o pão árabe, quibes, *esfihas* com recheios diversos (destaque para o recheio

de coalhada, folhas verdes e tomate seco), e o tradicional *chancliche* (bolinho de leite coalhado com temperos tradicionais e coberto com *zaatar*). O *tahine* (pasta de gergelim) também se faz como uma das iguarias mais procuradas pelos frequentadores do estabelecimento.

O Super Ghada oferta ainda uma vasta gama de produtos importados do Oriente Médio, principalmente da Síria e do Líbano, tais como trigos especiais para o feitiço de tabule, aromatizantes como xarope de romã e de rosas que são usados para aromatizar saladas, conservas de folhas de uva, usadas principalmente na confecção de charutos, e produtos importados prontos para consumo como *falafel*, (bolinho de grão-de-bico), *homus*, (pasta de grão de bico com *tahine*) e *babaganuj* (pasta de berinjela com *tahine*).

Segue abaixo, fotografia da faixa externa do Mercado Super Ghada, localizado num ponto estratégico do centro comercial de Foz do Iguaçu: o cruzamento entre a Avenida J.K. e a Rua Jorge Sanwais.

Fotografia 2: Fachada do Mercado Árabe Super Ghada (2015).



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Ainda retratando o Mercado árabe Super Ghada, as especiarias também merecem destaque, dezenas delas estão dispostas numa prateleira específica, onde ao se aproximar, cheiros e aromas embalam os sentidos, confundem o paladar, mas extasiam a memória gustativa ao inalar tanta informação proveniente destes temperos. A análise de sua oferta e estrutura

o encaixa na condição de estabelecimento típico árabe, pois em suma seus produtos lhe conferem tradição e preservação da cultura árabe.

Segue foto do interior do estabelecimento e das prateleiras onde ficam dispostos os produtos tradicionais importados do Oriente Médio:

Fotografia 3: Produtos de origem árabe importados do Oriente Médio, Mercado Super Ghada (2015).



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

- Café Líbano Restaurante

End: Av. Juscelino Kubistchek nr. 661 - Centro.

Com capacidade para 150 pessoas, o café Líbano serve um *buffet* de pratos típicos árabes incluindo uma série de conservas, petiscos e as tradicionais saladas à base de grão-de-bico, pepinos, lentilhas e favas. Destaque nesse equipamento para uma pequena mesa onde são dispostos molhos tradicionais que são usados para temperar e aromatizar os alimentos.

Serve almoço e jantar e pode ser considerado com restaurante típico árabe devido a sua oferta alimentar tradicional. O público frequentador é basicamente a comunidade libanesa e os turistas.

A comida remete a uma sensação de frescor devido às ervas utilizadas no preparo dos pratos. Percebe-se o uso de hortelã, salsinha, sementes de romã, folhas de rosas comestíveis e nozes diversas.

O estabelecimento em questão é adepto das tradições culinárias árabes o que lhe dá a condição de estabelecimento típico.

Sua localização é privilegiada no centro da cidade e esta condição facilita a visibilidade do mesmo, que invariavelmente recebe grande demanda de clientes diariamente.

- Kiberama

End: Av. Juscelino Kubistchek, nr. 603 - Centro.

Equipamento gastronômico misto. Serve entre os pratos típicos árabes, quibe frito, quibe de bandeja (quibe crú), *esfihas* e *cafta*. Em contrapartida, esses alimentos são dispostos ao lado de outros não árabes como pastéis, coxinhas, risólis, entre outros, o que deixa a firme impressão de descaracterização dos serviços e das tradições árabes.

O público frequentador é variado.

A comida é de excelente qualidade, e embora não se caracterize como um equipamento gastronômico típico árabe por conta de sua oferta variada, o *shawarma* é sem dúvida um dos atrativos deste estabelecimento, é servido na parte externa do restaurante, o que facilita aos passantes o consumo deste prato sem adentrar o restaurante.

- Lanchonete Casa da Esfiha Beirut

End: Av. Juscelino Kubistchek, nr. 453 - Centro.

De propriedade de família imigrante libanesa, serve *shawarma*, quibe crú, quibe frito e *esfihas* com diversos recheios. Sua capacidade é de 40 pessoas, se mostra um equipamento gastronômico bem tradicional e sua decoração inclui quadros com fotos de famílias e artigos árabes. Segundo o proprietário, o público frequentador é variado, mas a comunidade árabe é maioria. Não comercializa bebidas alcoólicas, e como frisado pelo proprietário, as receitas são de sua avó e mãe, que passaram para sua esposa as técnicas e as receitas dos pratos que são servidos no estabelecimento. Também foi caracterizado como estabelecimento típico. Abaixo, confere-se no mesmo registro fotográfico, dois fenômenos discutidos

nesta pesquisa: a faixa externa de três estabelecimentos gastronômicos árabes na avenida Juscelino Kubistchek, tratados aqui por uma territorialidade na área comercial de Foz do Iguaçu, este aglomeramento representa a estratégia de vendas por concentração:

Fotografia 4: Vendas por concentração - Fachadas da Casa da Esfiha Beirut, Restaurante Sahara e Casa da Esfiha Istambul (da direita para a esquerda).



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

- Restaurante Castelo Libanês

End: Rua Vinícius de Moraes, nr. 520 - Parque Monjolo.

Restaurante de propriedade de brasileiro descendente de libaneses tem por especialidade uma mesa de antepastos e conservas, tudo regado com muito azeite e aromatizado com ervas tradicionais. É sem dúvida o mais tradicional restaurante especializado em cozinha árabe de Foz do Iguaçu.

O *menu* agrega pratos típicos como charutos, quibe cru, feijão branco no azeite, arroz com lentilha e uma grande variedade de saladas. Segundo um dos atendentes, o cordeiro assado com especiarias do Oriente Médio e regado com molho de hortelã é muito apreciado pela clientela.

A base culinária é a tradicional cozinha libanesa, o cardápio é completo e apresenta opções de entradas como *homus* (pasta de grão de

bico com *tahine*), qualhada seca, *babaganuj* (pasta de berinjela com alho e *tahine*), muitas saladas como *tabule*, *fatusch*, pepino com iogurte e *zaatar*, lanches como esfihas e *shawarmas*, e pratos principais tais como arroz com cordeiro, frango assado na brasa com especiarias árabes e demais acompanhamentos, todos servidos em pratos e travessas com arte árabe. A decoração do ambiente também merece destaque, grandes quadros com temas árabes, samovares de prata e tecidos nas paredes remetem o visitante a um ambiente diferenciado.

A proximidade do Castelo Libanês com a mesquita Omar Ibn Al-Khattab, traz a este restaurante muitas famílias árabes diariamente, e isso completa a atmosfera árabe deste estabelecimento, onde a linguagem e as vestimentas árabes remetem o visitante não árabe a uma experiência cultural ímpar não apenas pela alimentação, mas por todo o conjunto de tradições árabes que permeia este restaurante.

Como salientado, este equipamento gastronômico fica no bairro Parque Monjolo, onde a concentração de moradores árabes e de construções representativas desta cultura são comuns. Além da arquitetura diferenciada e dos letreiros escritos em árabe, não raro; assim como no centro comercial da cidade, encontra-se pessoas usando vestes tradicionais e falando em árabe.

Fotografia 5: Fachada do Restaurante Castelo Libanês.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

- Mister Shawarma

End: Av. Juscelino Kubistchek, nr. 737 - Centro.

Este estabelecimento tem como proprietário um brasileiro descendente de libaneses que se diz familiarizado com a cultura árabe local. É uma lanchonete que serve como especialidade o *shawarma*, ou seja, é uma das muitas *shawarmarias* presentes em Foz do Iguaçu. Neste estabelecimento tem-se uma variedade maior de opções de recheios para a composição do prato. A carne pode ser de frango, bovina, ou ainda de carneiro, e o *shawarma* pode vir com três tipos de pastas: de gergelim (*tahine*) de grão-de-bico (*homus*) e de alho. O *shawarma* também pode ser vegetariano ou misto, ou seja, pode ser recheado com dois tipos de carne. Abriga aproximadamente 30 pessoas e sua decoração contém temas árabes como tapetes nas paredes e quadros com fotos de personalidades árabes. Nota-se neste estabelecimento a grande vendagem de *shawarmas*, pois filas para a obtenção do prato pareceram ser comuns, e muitas pessoas saem comendo seu *shawarma* pela rua, e não adentrando o estabelecimento, que também foi designado como típico árabe.

- Shawarma do Salin

End: Av. Costa e Silva, nr. 185, loja 324, Shopping Cataratas – Centro.

Equipamento de categoria *fast-food* localizado na praça de alimentação do Shopping Cataratas. O *shawarma* é o produto mais evidenciado e comercializado, mas ainda oferece algumas saladas típicas (*slotas*), *falafel* (bolinho de favas e condimentos), *chancliche* (bolinho de coalhada com temperos tradicionais e coberto com *zaatar*), quibes e alguns doces.

Sendo um equipamento gastronômico de categoria *fast-food* parece contraditório classificá-lo como um equipamento típico, embora sua oferta se mostre bastante condizente com as bases tradicionais da culinária árabe. Em todo caso, este *fast food* pode ser tido como um indício da grande aceitação por parte da comunidade geral de Foz do Iguaçu, pois este

estabelecimento não pertence a nenhuma grande rede de *fast foods*, ou seja, foi idealizado por um investidor local, e é um equipamento gastronômico especializado em grande volume de vendas, ou seja; comercializa sua comida por volume de venda, mas serve comida tradicional.

Portanto houve aqui um embate, a oferta culinária é tradicional, mas ofuscada pela categoria do estabelecimento (*fast food*). Com esta contradição, resolveu-se classificar este estabelecimento como não típico por conta da tradição árabe ser posta em segundo plano, pois neste ambiente o que importa são as vendas e não a manutenção das tradições da cozinha árabe.

- Shawarma & Cia Stuff

End: Rua Edmundo de Barros nr. 43 – Centro.

Lanchonete de grande porte que serve pratos típicos como *shawarma*, *esfihas*, *tabule* e *chancliche*. Porém, lanches em geral também compõem seu cardápio. Neste estabelecimento a cultura tradicional árabe é pouco expressiva e, tirando o nome do local que faz referência à gastronomia árabe, nenhuma outra evidência se torna perceptível o que o leva a ser classificado como estabelecimento misto. Com capacidade para 150 pessoas há comercialização de bebidas alcoólicas e o público frequentador são em geral jovens, em sua maioria sem identidade árabe.

- Almanara Doceria Árabe

End: Rua Meca, nr. 642 – Parque Monjolo.

Os proprietários são descendentes de libaneses. É um estabelecimento pequeno que comercializa diversos tipos de bolos e doces árabes, como *baalawe* e *macarrone*, geralmente recheados com frutos e nozes. Os doces tradicionais árabes recheados com tâmaras, damascos, nozes e amêndoas merecem destaque pela beleza e sabores intensos.

A doceria Almanara é das mais tradicionais da cidade, e é frequentada por todo tipo de clientela, mas por estar localizada em frente a mesquita Omar Ibn Al - Khattab recebe uma grande parcela de membros da

comunidade árabe todos os dias, e ao visitar este estabelecimento, o pesquisador ganhou doces e sorvete de produção caseira do estabelecimento.

Os donos ficaram muito felicitados em saber que seu estabelecimento comercial seria retratado numa pesquisa científica, pois segundo os mesmos, é importante que a cultura árabe seja evidenciada em Foz do Iguaçu e em outras localidades, pois acreditam que isto lhes trará prosperidade no sentido de estarem sendo lembrados como parte integrante da cultura local. Segue fotografia da faixa da deste estabelecimento:

Fotografia 6: Fachada da Almanara Doceria Árabe.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Embora a doceria Almanara seja um estabelecimento comercial de pequeno porte, a quantidade e variedade de doces tradicionais da cultura árabe é notável, os doces ficam dispostos numa espécie de buffet em grandes bandejas ou em compartimentos plásticos, e apenas as atendentes têm contato físico com os produtos, e os clientes vão escolhendo quais doces irão consumir do lado externo do balcão.

A seguir, fotografia descritiva do interior da doceria Almanara e da atendente, que usa vestes tradicionais da cultura árabe:

Fotografia 7: Buffet de doces da Almanara Doceria Árabe e mulher muçulmana com vestes árabes tradicionais.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

- Mercado Árabe Central

End: Av Juscelino Kubistchek, nr. 1.093 – Centro.

Este estabelecimento comercializa uma grande variedade de produtos, desde alimentos, utensílios, fumo, roupas e outros.

O dono é imigrante sírio e o estabelecimento tem clientela variada, recebe toda a comunidade local e, também os turistas.

A estrutura deste mercado árabe indica uma proposta diferente em relação aos demais visitados, pois apresenta características de uma mercearia, mas como já salientado comercializa também produtos de outras naturezas, mas segundo o dono, os produtos de origem alimentícia são o foco de vendas.

Entre as prateleiras oferta-se pão árabe, enlatados, frutas secas, azeites, *arak*, especiarias diversas e também doces.

Os tecidos, aparelhos de narguilé, túnicas, lenços e outros produtos completam a atmosfera árabe deste mercado, que é um estabelecimento típico árabe.

- Beduínos Comida Árabe

End: Rua Marechal Deodoro da Fonseca, nr. 755 – Centro.

Av. Sílvio Américo Sasdelli, nr. 2.351 – Vila “A”.

O Beduínos é um dos estabelecimentos gastronômicos árabes mais visitados em Foz do Iguaçu, existem, portanto, duas lojas deste empreendimento, uma bem no centro da cidade e outro num bairro periférico. A oferta é variada não se concentrando apenas na cozinha árabe e comercializa-se bebidas alcoólicas.

Ambas as lojas se dividem em duas partes, a interna onde serve-se *esfihas*, quibes, pastas e outros pratos de natureza árabe, mas também pizzas, pastéis e outros alimentos sem identidade árabe.

Já a parte externa é destinada apenas ao feitiço e comercialização do *shawarma*, que é segundo o proprietário o prato mais vendido da casa.

O *shawarma* é tradicional, e nota-se a grande vendagem deste produto, que traz clientes ao estabelecimento o tempo todo. O Beduínos Comida Árabe é de propriedade de um descendente de libaneses, e o mesmo afirma ter intenção de abrir mais filiais da loja em Foz do Iguaçu, pois confirmou o sucesso que a comida árabe, principalmente o *shawarma* faz na cidade.

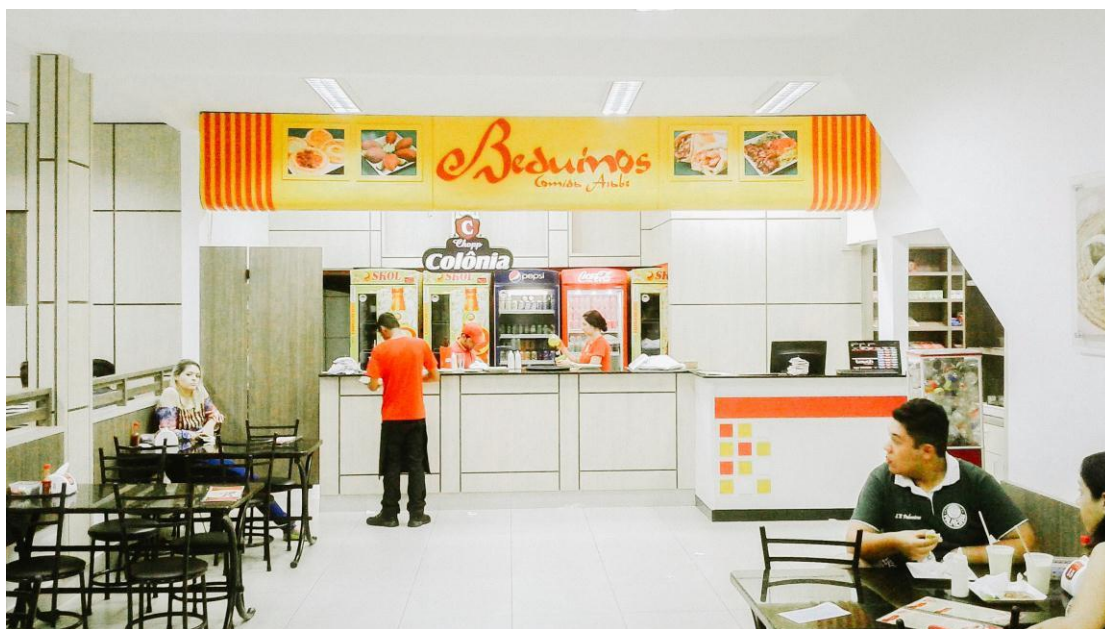
Ao entrevistar o proprietário do estabelecimento, o mesmo disse que a loja localizada na Vila “A” é mais frequentada ao fim das tardes e noites, por pessoas que dispõem de mais tempo para permanecer no estabelecimento e consumir bebidas (alcoólicas e não alcoólicas) e degustar os pratos ofertados.

A loja central oferta os mesmos serviços sem distinção, mas ainda segundo o proprietário, por se tratar da área central e comercial da cidade, o maior registro de vendas é via *delivery*, ou seja; o volume de entrega de alimentos é maior do que o consumo no próprio estabelecimento, fato que não se aplica na loja localizada no bairro.

Por conta da diversidade da oferta, classifica-se como um empreendimento gastronômico misto.

O registro fotográfico da parte interna deste estabelecimento está a seguir:

Fotografia 8: Espaço interno do Beduínos comida Árabe – Centro.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Na próxima fotografia vê-se o espaço externo do estabelecimento, a carne assando em espeto vertical e o funcionário montando os *shawarmas* para entregar aos clientes.

**Fotografia 9: Espaço externo do Beduínos comida Árabe – Vila “A”.
Parte destinada à manipulação de *shawarma*.**



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

- Sahara Restaurante Árabe

End: Av Juscelino Kubistchek, nr. 439 – Centro.

O Sahara é um equipamento gastronômico especializado em servir pratos árabes em sistema de buffet e também *shawarma*. O dono é libanês e a comida é preparada pela esposa e irmã, que contam com duas ajudantes. No buffet, saladas tradicionais (as *slotas*) como tabule, *fatuch*, lentilhas com tomate e pimentões e pepinos em iogurte são ofertadas diariamente pelo restaurante. No buffet quente, carne de cordeiro ensopada, *caftas* assadas, frango com especiarias, arroz com lentilha e charutos de folhas de uva.

Os aromas inconfundíveis da cozinha árabe: pimentas com cheiros adocicados, xarope de romã e azeites estão presentes em todo o restaurante.

É um restaurante árabe tradicional, e a exemplo de outros estabelecimentos especializados em comida árabe, o *shawarma* é feito e comercializado do lado de fora do equipamento para facilitar o consumo deste prato por parte dos passantes.

- Casa da Esfiha Istambul

End: Av. Juscelino Kubistchek, nr. 409 – Centro.

De propriedade de um imigrante libanês a Casa Istambul como é conhecida comercializa quibes, *esfihas*, *caftas*, doces árabes e *shawarma*.

A demanda é composta basicamente por membros da comunidade árabe e de pessoas que trabalham nas proximidades do estabelecimento em questão. O proprietário afirma que muitos turistas procuram pelo *shawarma* da casa Istambul por conta de um segredo adicional que ele coloca no tempero das carnes. Como uma tradição ou mesmo uma técnica de venda, o *shawarma* é confeccionado e vendido do lado externo da casa, e quem o faz é o sobrinho do proprietário que veio do Líbano para trabalhar com o tio no comércio de Foz do Iguaçu.

É também um estabelecimento típico, pois sua oferta, embora reduzida é tradicional, e leva em conta toda uma carga de simbolismos

representada pela decoração feita por objetos, quadros e figuras trazidos pelo proprietário durante suas idas e vindas de sua terra de origem.

- Alladin Comida Árabe

End: Av. Juscelino Kubistchek, nr. 603 – Centro.

Trata-se de uma típica *shawarmaria*.

O dono é imigrante sírio e possui também estabelecimentos gastronômicos em Ciudad del Este.

A oferta inclui quibes, *esfihas*, *caftas*, tabule e assados tradicionais, estes vendidos por peso de acordo com o gosto do freguês.

Segundo um atendente, a procura pelo *shawarma* é grande, e aos fins de semana os assados sob encomenda também são muito requisitados, principalmente o cordeiro e o frango assado recheado com pasta de alho e grão de bico. Não há oferta de bebidas alcoólicas, opta-se por chás, águas saborizadas e refrigerantes.

O mesmo atendente mencionou que as receitas dos assados, quibes e das massas das *esfihas* são do receituário da avó do dono do estabelecimento, que ali trabalhou por muitos anos, mas que resolveu voltar para a Síria por motivos familiares.

O Alladin é também um estabelecimento gastronômico típico, e é frequentado por todo tipo de demanda, árabes, não – árabes e turistas.

- Açougue Árabe Al Riddar:

End: Rua Palestina, nr. 497 - Parque Monjolo.

Este açougue, de propriedade de um imigrante libanês localiza-se nas imediações da mesquita muçulmana, e é especializado em abater os animais conforme os preceitos corânicos, ou seja; segue os princípios de alimentos *Hala!* pregados pelo livro sagrado dos árabes.

Pareceu pertinente deixar as especificações e demais particularidades sobre o abate e consumo da carne por parte dos muçulmanos concentradas neste momento, onde ocorrerá a descrição deste açougue de natureza árabe.

A expressão *Halal* (purificado, permitido) é contrária à expressão *Haram* (pecaminoso, impuro, não permitido).

Os muçulmanos só podem comer carne *Halal*, e para que a carne seja considerada como tal, deve-se seguir ao abater os animais um ritual chamado *Zabiha* que traz as seguintes recomendações: os animais devem ser abatidos com um corte em meia lua no pescoço evitando assim o seu sofrimento e a liberação de enzimas e impurezas na carne, todo e qualquer muçulmano que tenha chegado a adolescência pode concluir o abate, desde que pronuncie o nome de Allah e faça uma oração com sua parte frontal voltada em direção à Meca (SHEHA, 2013, p. 37).

São comercializadas carnes de gado, de frango e de cordeiro, que depois de abatidos são suspensos e sangrados até o sangue ser extraído por completo do corpo do animal, para só então serem feitos os cortes para a comercialização.

Este açougue fornece carne para a comunidade árabe e também para alguns restaurantes especializados em cozinha árabe da cidade, mas não foram cedidas maiores informações sobre estes processos, mas sabe-se que os brasileiros não costumam frequentar o estabelecimento.

Estes estabelecimentos visitados encontram-se em sua maioria na área central de Foz do Iguaçu, o que pode ser um indício para visibilidade turística desta oferta gastronômica e ainda da territorialidade exercida pela comunidade de imigrantes árabes de Foz do Iguaçu, haja vista que tal localização, torna estes estabelecimentos acessíveis aos visitantes e turistas, uma vez que na parte central da cidade existe um número considerável de equipamentos hoteleiros.

Outro parâmetro a ser aqui destacado é que pela localização destes empreendimentos, torna-se notável, a presença e dominância árabe frente ao comércio local, principalmente nos segmentos de comercialização de produtos têxteis e gastronômicos, o que certamente recorre ao uso do poder, uma vez que são estes locais os mais disputados e valorizados para a abertura de empreendimentos comerciais.

Como já destacado, Foz do Iguaçu não é reconhecida como um destino turístico onde a alimentação seja o grande nicho da atividade turística, e sim seus atrativos naturais, o ecoturismo e o turismo de compras. Em contrapartida, a diversidade de sua oferta gastronômica e a visível identidade árabe na alimentação da cidade fazem de Foz do Iguaçu um destino com possibilidades de alimentação diferenciadas, tornando assim, a oferta gastronômica em Foz do Iguaçu, um atrativo a mais para a cidade enquanto destino turístico consolidado.

2.6 O PATRIMÔNIO CULTURAL, O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO E A ALTERIDADE DA IMIGRAÇÃO NA FORMAÇÃO DE IDENTIDADES GASTRONÔMICAS

A necessidade de valorizar a história do homem e das sociedades traz à tona uma gama de pensamentos e lembranças que propõem a reunião de vários tesouros pertencentes aos indivíduos, às famílias, aos lugares, às cidades e também às práticas que de alguma forma ajudaram na constituição e/ou construção dos legados culturais carregados pelos membros das sociedades.

A história e a memória existem em todos e para todos os homens e sem elas, o homem deixa de ser parte da história, de carregar consigo seus significados e valores. Levando em conta que o exercício mental natural do homem é o esquecimento, as lembranças tornam-se vestígios incomparáveis de reavivamento de raízes, que transcende entre o jogo do identificar-se, de agrupar-se com o que se identifica e têm para si como identidade, ou o esquecimento e sua própria mutilação enquanto pertencente a um processo de história e vida coletiva.

Para Ortiz (2005, p. 75) a base territorial deve ser uma das principais referências da cultura de um determinado grupo. “Para ser vivificada, a memória necessita de uma referência territorial”. Dessa forma a lembrança do coletivo só é possível porque o grupo cria ligações entre si e com a base territorial em que estão dispostos. Assim:

Os mecanismos da memória coletiva lhes permitem recuperar as lembranças do esquecimento. Mas para isso é preciso que os grupos construam nichos no seio dos quais a lembrança possa sobreviver. Um novo território é redesenhado, no qual a identidade anterior é preservada (ORTIZ, 2005, p.75).

Essa preservação segundo o autor decorre de um “sincretismo”, que une pedaços de histórias do externo com a cultura matriz já estabelecida. O externo serve a esse grupo como suporte e material para uma nova fase cultural, reinterpretada constantemente. Contudo, o mesmo autor argumenta que no cenário moderno, identificar a centralidade de uma cultura diante de tanto sincretismo, torna-se um trabalho árduo, e muitas vezes, sem sentido. Um dos exemplos utilizados pelo autor para pautar seus argumentos é a alimentação. Para esses argumentos, Ortiz (1994) coloca que o “consumo de alimentos é governado por regras particulares, revelando a natureza dos agrupamentos sociais. A comida representa simbolicamente os modos dominantes de uma sociedade” (ORTIZ, 1994, p. 77).

Para esse autor:

[...] a alimentação revela e preserva os costumes, localizando-os em suas respectivas culturas. Ela traduz a estabilidade do grupo. [...] ela possui a solidez dos hábitos que não são nunca questionados. A fixidez dos modos de cozinhar revela a permanência da tradição. [...] O peso dos costumes os enraíza à terra (ORTIZ, 1994, p. 77).

Assim, o enraizamento dos costumes culinários se dá pelo peso dos costumes desenvolvidos ao longo do tempo. Contudo, Ortiz (1994, p. 80) coloca que com o advento da globalização, muito dessa cultura gastronômica territorializada se perdeu. Os produtos e os pratos típicos, deixam de ser típicos de lugares, para serem industrializados e distribuídos em escalas mundiais. Rompe-se assim a relação entre lugar e alimento. A comida industrial não possui nenhum vínculo territorial, fazendo muitos pratos típicos perderem sua singularidade (ORTIZ, 1994).

A globalização ou internacionalização da gastronomia é um processo inevitável, seja devido aos processos de venda ou mesmo de adaptações impostas ao que se têm por gastronomia típica, em todo caso; o autor afirma que a indústria descaracteriza a gastronomia enquanto mostra cultural de um grupo ou lugar, restringindo assim o vínculo de identidade dos produtos

gastronômicos com os territórios. Todavia, esta visão é um tanto quanto embrenhada na percepção de produção em massa, ou seja; de grandes indústrias que produzem determinado alimento, os embala, e os vende em larga escala, sem atribuir a estes produtos qualquer viés cultural, marcas ou registros de identidade e memória.

Esta tendência realmente existe, mas contrapondo isto, o que dizer de restaurantes especializados com capacidade reduzida, que produzem alimentos típicos das mais variadas nações ou regiões de um país, que prezam por ingredientes típicos e sobretudo mantêm as formas tradicionais de preparo destes alimentos? Ora, este processo de manutenção de tradições que permeiam a produção de alimentos típicos acima descrito não confere à localidade um respaldo cultural fornecido pela sua gastronomia? No caso de Foz do Iguaçu, onde a cultura árabe é tão presente e tradicional, sua alimentação típica confere visibilidade e territorialidade à colônia de imigrantes árabes, vinculando assim sua tradição ao território, registrando neste, marcas de cultura e identidade territorial.

A ideia de reavivar, de valorizar e preservar o passado e as heranças (materiais ou imateriais) deixadas pelos antepassados, traz consigo a percepção da real importância da conservação da história e da memória através dos símbolos herdados ou construídos, que registraram sua identidade perante a comunidade, e que fizeram o significado que lhes traz afinidades e sentimento de pertencimento ainda nos dias atuais: o patrimônio cultural.

Ao patrimônio cultural são atribuídas inúmeras definições, mas ele sempre estará ligado e em embate com a propriedade particular, visto que seu significado original o liga ao pertencimento de algo, ou pertencente a alguém, ambos ligados a herança. Num primeiro momento o patrimônio apresenta-se numa estância particular, o valor atribuído a ele, bem como o desejo de eternizá-lo, leva-o a um novo patamar, o de pertencimento a todos, identificado, representado e por fim, legitimado pelo Estado, como um bem de todos. Dessa forma, nem todos os patrimônios de cunho cultural passam por essas etapas, sendo alguns, pinçados pelo poder público, que diante de inúmeras variáveis, determina o que deve ou não ser preservado. A esses poucos selecionados, é atribuída toda uma legislação e procedimentos

baseada, primeiramente nos documentos da UNESCO e posteriormente, documentos dos órgãos federais e estaduais, em se falando de Brasil.

Dessa forma, entende-se que patrimônio cultural não são somente os bens escolhidos por esses órgãos, mas sim, todo e qualquer testemunho humano, que possua uma memória individual ou coletiva, e que se ligue a história de um grupo ou da sociedade, que a esse se estabeleça uma representatividade cultural.

Segundo Caliskevstz (2011):

As discussões sobre o patrimônio cultural não são recentes, apareceram no cenário social europeu já no século XV, com denominações que variavam entre *Antiguidades* e *Monumentos* até constituir-se no atual conceito de patrimônio. Essas mudanças são caracterizadas por diferentes evoluções no contexto social europeu. Essas transformações sociais também influenciaram as manifestações culturais no Brasil, assim como os diversos critérios de classificação do patrimônio cultural nacional brasileiro (CALISKEVSTZ, 2011, p. 122).

Assim, para a autora, o conceito de “Patrimônio” surgiu na Europa do século XIX, enquanto um “bem” material, ligado ao usufruto de uma família ou grupo social, o qual se materializava num espaço e tinha um passado comum. O conceito de patrimônio ganhou novas definições ao longo do tempo, e nos dias atuais aparece no centro de inúmeros debates que ultrapassam o cenário político, chegando às estâncias acadêmicas.

Para Dias (2006):

O patrimônio cultural é considerado, atualmente, um conjunto de bens materiais, que foram legados pelos nossos antepassados e que, em uma perspectiva de sustentabilidade, deverão ser transmitidos aos nossos descendentes acrescidos de novos conteúdos e de novos significados, os quais provavelmente deverão sofrer novas interpretações de acordo com novas realidades socioculturais. (DIAS, 2006, p. 67)

Sobre os predicados que envolvem a composição do patrimônio cultural, ainda Dias (2006) segue explanando que:

O patrimônio cultural é composto por elementos tangíveis e intangíveis – tradições, literatura, língua, artesanato, dança, gastronomia, vestimenta, manifestações religiosas, objetos e materiais históricos, arquitetura e etc. – tanto do passado quanto do

presente, os quais no seu conjunto, caracterizam um agrupamento social, um povo, uma cultura. (DIAS, 2006, p. 68)

Convém dizer então que os legados componentes do patrimônio cultural são reconhecidos como as heranças e também a trajetória de antepassados, como suas ideias, conceitos adotados para a época em que viveram, formas de expressão e construções, que deixaram como marcas de sua vivência, e que hoje amparam a existência de outros grupos, fortalecendo a unidade destes enquanto comunidade.

No Brasil, o patrimônio cultural escolhido, pertence a toda sociedade, e assim é definido pelo artigo 216, regido pela Constituição Federal de 1988:

Art. 216. Constituem o patrimônio cultural brasileiro, os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

§1º - O Poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

§2º - Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem.

§3º - A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.

§4º - Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei.

§5º - Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos.

§6º - É facultado aos Estados e ao Distrito Federal vincular a fundo estadual de fomento à cultura até cinco décimos por cento de sua receita tributária líquida, para o financiamento de programas e projetos culturais, vedada a aplicação desses recursos no pagamento de: (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

I – despesas com pessoal e encargos sociais; (Incluído pela Emenda Constitucional nº42, de 19.12.2003)

II – serviço de dívida; (Incluído pela Emenda Constitucional nº42, de 19.12.2003)

III – qualquer outra despesa corrente não vinculada diretamente aos investimentos ou ações apoiados. (Incluído pela Emenda Constitucional nº42, de 19.12.2003) (BRASIL, 1988).

Entende-se, portanto, que o patrimônio abrange diversas formas de falas e expressão, e não se apegam apenas à materialidade dos legados, mas também às práticas e saberes evidenciados por uma determinada coletividade, e uma dessas práticas é sem dúvida a gastronomia.

Tendo como elemento base deste estudo a alimentação e suas particularidades, a abordagem principal deste capítulo é a busca pelo entendimento de patrimônio cultural intangível (ou imaterial) e suas associações com a gastronomia, no âmbito de reconhecer as práticas e as tradições gastronômicas da comunidade árabe de Foz do Iguaçu como identidade e patrimônio cultural da referida cidade.

Dentro destas especificações de patrimônio cultural, existem denominações que elencam os bens culturais em materiais ou imateriais. Ainda Dias, (2006, p. 68), faz uma breve classificação destes bens, dizendo que:

O patrimônio cultural material – ou tangível – está constituído por: construções antigas, ferramentas, objetos pessoais, vestimentas, museus, cidades históricas, patrimônio arqueológico e paleontológico, jardins, edifícios militares e religiosos, cerâmicas, esculturas, monumentos, documentos, instrumentos musicais e outros objetos que representam a capacidade de adaptação do ser humano ao seu meio ambiente e a forma de organização da vida social, política e cultural.

O patrimônio cultural não material – ou intangível – é formado por todos aqueles conhecimentos transmitidos, como as tradições orais, a língua, a música, as danças, o teatro, os costumes, a gastronomia, as festas, as crenças, o conhecimento, os ofícios e técnicas antigas, a medicina tradicional, a herança histórica entre outros (DIAS, 2006, p. 68).

Percebe-se assim uma grande gama de bens culturais que podem compor o patrimônio cultural e evidenciar as marcas deixadas pelas antigas sociedades, reavivando a história e ratificando a existência e unidade de um grupo ou comunidade.

Entretanto, o patrimônio não consiste apenas no sentido institucional, mas sim num sentido bem mais amplo, que abarca sobretudo em sentimentos de pertença, de valorização dos indivíduos em sua história e trajetória e também em reconhecimento ou valores individuais ou coletivos que pessoas e grupos carregam consigo durante suas vidas, consistindo em legados patrimoniais, e; embora não reconhecidos perante os órgãos

reguladores e identificadores do patrimônio cultural, são carregados do saber fazer, de tradições e reconhecimento por parte de pessoas e grupos, e tornam-se assim parte da cultura das localidades.

Sendo a alimentação uma dessas marcas deixadas por antepassados, as receitas e os saberes impregnados junto às cozinhas mostram uma relação de vínculo e identidade com determinado ingrediente ou prato, e isso faz desta comida um patrimônio, herdado e carregado de simbologias, tradições e sobretudo de sabores diferenciados que remetem o consumidor à lugares e épocas remotas, reavivando assim sua memória familiar e coletiva.

Adentrando ao universo desta pesquisa, ruma-se para uma breve relação entre o patrimônio cultural gastronômico e os atores que introduziram diversas práticas culinárias no Brasil: os imigrantes, que trouxeram de seus países de origem muitas de suas receitas tradicionais e as perpetuaram por novas gerações, adicionando características próprias que foram vinculadas a algumas regiões e localidades.

Ou seja, não há barreiras para que as culturas se propaguem, e prova disso são os imigrantes, que carregam consigo suas receitas tradicionais e seus ingredientes, extrapolando as barreiras geográficas e influenciando a construção das identidades culturais em seus novos espaços, contribuindo para a construção do patrimônio cultural, este diretamente ligado a um local.

Aqui mesmo no estado do Paraná, são notáveis várias influências – arquitetônicas, linguísticas, religiosas e gastronômicas trazidas por levas de grupos imigratórios. Neste sentido, pode-se citar a *Niponicidade* de Assaí, a *Ucranianicidade* de Prudentópolis, a *Polonianicidade* de Irati, a *Italianicidade* de Colombo e ainda a *Arabicidade* de Foz do Iguaçu.

Estas cidades acima citadas herdaram e absorveram a cultura dos imigrantes, e este legado cultural tornou-se parte integrante destas localidades, mesmo por parte daqueles moradores que não possuem um vínculo ou identidade japonesa, ucraniana, polonesa, italiana ou árabe, respectivamente.

Harvey (2002 *apud* CARDOZO, 2004, p. 39) reflete sobre a relação dos imigrantes e suas contribuições para a formação da identidade gastronômica de um local dizendo que “a comida e seus estilos espalham-se muito mais rapidamente por um país que lhe é estranho do que os

estrangeiros que os preparam neste país que os recebe. Ou seja; os fluxos migratórios andariam mais lentamente do que os fluxos culturais”. Portanto, para o autor, uma gastronomia típica de um país pode ser tão aceita pela população de outro, ao ponto desta gastronomia em questão ser tida como uma identidade local, amparada nas tradições trazidas pelos imigrantes, mas por vezes adaptada conforme as possibilidades e gostos existentes neste novo lugar.

Neste sentido, exemplifica-se aqui o caso da adaptação que a tradicional cozinha mexicana sofreu no estado do Texas nos Estados Unidos, onde a possibilidade de cruzar a fronteira sempre foi uma vertente óbvia para as trocas culturais entre mexicanos e estadunidenses. Neste processo, condimentos fortes como cominho e os *chillis* (pimentas) muito usados na cozinha mexicana tradicional, deram espaço para a inclusão de molhos agridoces e queijos fundidos de várias espécies.

Esta mistura de culturas gastronômicas recebeu uma nova denominação: a cozinha “Tex-Mex”. Ainda complementando este pensamento, a influência da cozinha mexicana em outros países também se dá aqui no Brasil, onde existe atualmente o termo “Bras-Mex”, que funde ingredientes da cultura brasileira e também da mexicana, ambas; criadas para adaptar os sabores da cozinha mexicana às matrizes de costumes e gosto coletivo no Brasil e nos Estados Unidos.

O importante aqui é reconhecer uma cultura sendo absorvida e reconhecida por outra, no caso da cozinha árabe em Foz do Iguaçu, percebe-se que existem os estabelecimentos que prezam pela tradição, e assim fornecem seus alimentos sem adições de ingredientes brasileiros na composição de seus pratos.

Em contrapartida existem também aqueles que adaptaram alguns pratos tradicionais da cozinha árabe aos gostos dos brasileiros, adicionando por exemplo bacon, carne seca, linguiças e outros temperos aos quibes, *esfihas*, e *shawarmas*, todos comercializados de forma não menos importante que os primeiros, constituindo assim um patrimônio culinário local, baseado na aceitação desses pratos de natureza árabe (adaptados ou não) por parte de toda a comunidade de Foz do Iguaçu, independentemente de sua descendência ou nacionalidade.

3 RESULTADOS OBTIDOS

Ao desenvolver esta pesquisa, a finalidade foi estudar a colônia de imigrantes árabes e seus descendentes na cidade de Foz do Iguaçu (PR), ora; compreender as relações destas pessoas com o espaço físico da cidade e identificar quais são e como ocorrem suas influências e contribuições para a formação da identidade cultural existente em Foz do Iguaçu.

Aliando as reflexões e percepções obtidas em campo com os estudos teóricos realizados, finaliza-se este estudo, apresentando aqui as respostas em relação aos objetivos traçados e ainda outras informações obtidas durante o desenvolver da pesquisa.

Partindo de uma abordagem científica, onde os processos culturais foram a maior referência para o desenvolvimento deste trabalho, levou-se em consideração a espacialidade que a comunidade árabe exerce em Foz do Iguaçu, para a partir disto, entender as particularidades e relações culturais deste grupo (os árabes) com o espaço e com a população não árabe residente na cidade.

As entrevistas com os 05 grupos distintos de pessoas (vide anexo 01), contribuiu para a confirmação de dados que a observação *in loco* já havia revelado, no entanto; faz parte da concepção desta pesquisa levar em conta a opinião destas pessoas para determinar se a gastronomia árabe pode ser estabelecida como um patrimônio cultural da cidade de Foz do Iguaçu, uma vez que não usou-se a institucionalização do patrimônio como ferramenta base para o desenvolver desta pesquisa, e sim o olhar e opinião dos visitantes e residentes da cidade de Foz do Iguaçu, árabes ou não – árabes.

O primeiro ponto a se destacar é a “arabidade” que a colônia de imigrantes árabes estabeleceu em Foz do Iguaçu. A esta “arabidade” dita pelo autor, compreende-se não só a presença destes imigrantes na cidade, mas também as influências culturais trazidas por eles, pois percebe-se influências linguísticas, de vestes, arquitetônicas, de representatividades e também gastronômicas que estes atores implantaram no referido território.

As lojas, os letreiros escritos em árabe, as fachadas com adornos oriundos da arquitetura árabe, a comida; tudo contribui para a percepção de uma espacialidade árabe, e a territorialidade discutida como imposição de

poder, se harmoniza sobretudo com a convivência pacífica de cidadãos árabes e não árabes, ou seja; a territorialidade árabe se inscreve em Foz do Iguaçu através da dominância frente ao comércio e por estarem tão evidentes no cotidiano da cidade. Em contrapartida esta territorialidade não é algo agressivo para os demais que habitam ou frequentam a cidade, pois em suma, há o consenso de que a presença árabe na cidade é uma soma, um algo a mais, que é reconhecido como algo local.

Para tanto, conclui-se que a gastronomia árabe em Foz do Iguaçu é um patrimônio cultural assim compreendido pela população em geral que reside na cidade, que a têm como algo que as representa, e que acima de tudo representa a cidade em que vivem. Esta gastronomia é para Foz do Iguaçu um símbolo recentemente construído, mas que abarca em sua existência, sentimentos de propriedade e de gosto coletivo, atenuando assim qualquer tipo de sentimento de imposição ou invasão do território por parte destes imigrantes.

Ao visitar a cidade para fins científicos em março do presente ano, pode-se verificar a pungência da oferta gastronômica árabe diante a realidade gastronômica de Foz do Iguaçu. Existem diversos estabelecimentos gastronômicos especializados em cozinha árabe, estes, podem ser restaurantes, lanchonetes, docerias, supermercados, açougues e ainda *shawarmarias*, que são estabelecimentos especializados no comércio do *shawarma*, que é o prato árabe mais difundido e comercializado em Foz do Iguaçu.

Ao identificar os principais estabelecimentos gastronômicos árabes na cidade, foi levado em consideração sua localização (como indício de territorialidade e visibilidade de sua oferta), procedência do proprietário e a oferta do estabelecimento, bem como os níveis de tipicidade da comida.

Foram visitados um total de 28 empreendimentos culinários que tinham em sua oferta comida árabe, e chegou-se a seguinte resposta: existem estabelecimentos gastronômicos típicos árabes e também estabelecimentos mistos. Os primeiros, têm em sua oferta prioritariamente pratos tradicionais da cozinha árabe, os que se enquadram no segundo grupo, ofertam comida árabe, mas junto a isto, ofertam também pratos que não possuem uma identidade árabe, e por vezes, estes do segundo grupo

adaptam os pratos árabes adicionando ingredientes típicos da cozinha brasileira.

Entre todos os 28 estabelecimentos visitados, selecionou-se os 15 mais evidentes que se destacaram pela visibilidade, cardápio, decoração, e potencial de interesse turístico. Portanto, os principais estabelecimentos gastronômicos árabes de Foz do Iguaçu são:

Castelo Libanês, *Shawarma* do Salin, Supermercado Ghada, Mercado Árabe Central, Kiberama, Beduínos Comida Árabe, Restaurante Sahara, Casa da *Esfiha* Istambul, Café Líbano Restaurante, Casa da *Esfiha* Beirut, Almanara Doceria Árabe, *Mister Shawarma*, *Shawarma & Cia Stuff*, *Açougue Árabe* Al Riddar e Alladin Comida Árabe.

Analisando os cardápios e observando estes estabelecimentos durante a visita técnica, constatou-se que o *shawarma* é sem dúvidas o prato típico árabe mais comercializado em Foz do Iguaçu, fato confirmado pelas entrevistas e também em conversas informais com os donos destes estabelecimentos, atendentes e também frequentadores. Isso explica o grande número de carrinhos e casas especializadas no comércio deste prato – as *shawarmarias*, que são numerosas e evidentes pelo centro da cidade.

Outros pratos típicos da cozinha árabe muito comuns e com grande aceitação são os quibes fritos (*quibe mahli*), *esfihas*, *falafel*, *babaganuj*, *homus*, *cafta*, *chancliche* e o quibe cru (*quibe naie*), geralmente servido com pão árabe, azeite de oliva e pétalas de cebola. Entre as saladas (*slotas*), as mais evidentes e requisitadas são os *tabules*, *fatuch*, salada de lentilhas (*slota adass*), e salada de pepinos com iogurte, todas invariavelmente impregnadas com o frescor de ervas como salsinha e hortelã, e perfumadas com aromas das especiarias árabes e dos xaropes de romã, ou de rosas ou de amêndoas.

Entre os pratos mais elaborados, que demandam mais técnica e tempo em seu preparo, os charutos de folhas de uva recheados com carne e arroz são muito difundidos entre os *menus* dos restaurantes, assim como o cozido de grão de bico com legumes (*harhoura*), o arroz com lentilhas (*mjadra*) e o arroz com frango e grão de bico (*rez b' húmus*).

Entre os pratos à base de carne mais comuns e preferidos pela clientela frequentadora dos restaurantes típicos árabes figuram o cordeiro

assado em composição de ervas e condimentos árabes, que depois de pronto é servido com molho de hortelã e batatas assadas com alecrim e farofa de grão de bico, e o frango grelhado na brasa, este, cheio de particularidades, impressiona pela maneira de ser preparado, pois a porção equivale a uma metade de um frango, assado e defumado na brasa, depois servido com vegetais assados envoltos em *honus* e arroz com lentilhas (*mjadra*).

Percebe-se ao consumir estes alimentos, elementos diferenciais na preparação e apresentação destes pratos, pois fica evidente uma carga de emoções e sentidos e de devoção às receitas. Outro ponto a destacar é o grande respeito pelas técnicas, ou seja; pelo “saber fazer”, passado pelas gerações anteriores.

Não raro, as receitas foram elaboradas pelas matriarcas das famílias árabes ainda na Síria ou no Líbano. Estas, geralmente bisavós, avós ou mães dos donos dos estabelecimentos visitados, que têm nestas receitas algo identitário, que é transmitido a quem consome esta comida através dos sabores, texturas e aromas, enriquecidos pelas técnicas de “saber fazer”.

E é desta forma que emerge o patrimônio cultural aqui destacado, representado pela riqueza da cozinha árabe e confirmado pela aceitação, consumo e valorização desta comida por todos que a consomem, independentemente de nacionalidade ou descendência, mas sim de identificação com esta gastronomia.

Os temperos e especiarias mais usados na confecção dos pratos árabes nestes equipamentos de restauração são: a canela (*kirfy*), o cominho (*kummun*), erva doce (*chãmró*), gergelim (*samsun*), hortelã (*naaná*), pimenta síria (*bahar halu*), salsinha (*ba' dounis*), e o zaatar (*zaatar*). Estas especiarias exalam tantos cheiros característicos que a experiência do consumo destes alimentos torna-se algo ímpar, pois estes aromas diferenciam a comida árabe das demais.

A identificação das técnicas e “saber fazer” dos processos de manipulação foi um pouco restrita diante a negação da grande maioria dos agentes manipuladores e donos dos estabelecimentos em permitir o acesso do pesquisador às cozinhas ou mesmo as receitas. Pois para eles, o segredo

de suas técnicas e receitas são a alma do negócio, e negaram veementemente a descrição de suas receitas ao pesquisador.

Entretanto, a grande maioria afirmou que os pratos servidos são resultado de receitas trazidas por seus pais e avós diretamente do Oriente Médio, e que permanecem intocadas, e são seguidas à regra, portanto, o “saber fazer” são também estas receitas centenárias, que ainda nos dias atuais são praticadas para resultar na gastronomia árabe hoje existente em Foz do Iguaçu.

Outra vertente da pesquisa era averiguar se a gastronomia típica árabe age como um agente incentivador do turismo na cidade de Foz do Iguaçu, ou seja, se esta gastronomia é um dos motivos que incentiva os visitantes e turistas a optarem pela cidade como o destino de suas viagens.

A resposta para esta questão é negativa, a gastronomia árabe não influencia a escolha de Foz do Iguaçu como destino a ser visitado, e sim seus atrativos naturais e técnico-científicos. Entretanto, depois que os turistas estão na cidade, raramente deixam de visitar os locais de representatividade da colônia de imigrantes árabes como a mesquita, as lojas e os restaurantes entre outros.

Concomitantemente, entende-se que os turistas chegam a Foz do Iguaçu motivados por conhecer principalmente as Cataratas do Iguaçu, a Usina Hidrelétrica Binacional de Itaipu ou para fazer turismo de compras na tríplice fronteira entre outras atividades, mas vale salientar que quando já instalados na cidade, percebem a espacialidade cultural árabe que permeia no local, e assim procuram os espaços gastronômicos para se alimentarem e também conhecer mais sobre a cultura árabe, e não raro, isto acontece mais de uma vez durante a estadia destes visitantes na cidade.

Todavia, embora a gastronomia árabe não seja um dos motivos que fazem com que os turistas optem por visitar Foz do Iguaçu, ela age como um algo a mais, como um complemento que a cidade oferece enquanto destino turístico, pode-se dizer então que a cozinha árabe compõe a programação dos turistas depois que eles já estão na cidade, e isto ocorre pela visibilidade e localização privilegiada destes estabelecimentos e pelas características dos mesmos, como as faixadas com letreiros escritos em árabe, a decoração e a oferta culinária destes locais.

São estas as respostas atingidas em relação aos objetivos traçados para a pesquisa, e espera-se que este trabalho contribua para a academia no sentido de evidenciar as particularidades de uma localidade diferenciada como é Foz do Iguaçu, onde povos de todos os lugares convivem em meio a diversas culturas, onde as três fronteiras são um outro diferencial, aliado à grande expressão que a cidade tem enquanto um destino turístico consolidado a nível internacional.

Os árabes se sobressaem em relação às outras 79 nacionalidades radicadas em Foz do Iguaçu, seja por superioridade numérica, ou por constituírem uma comunidade organizada, munida de diversas qualidades que os tornam perceptíveis na realidade da cidade em questão.

Seus traços culturais são inegáveis no cotidiano da localidade, dentre estes traços, a gastronomia ganha ênfase como uma das mostras culturais árabes mais evidentes, e ao se apresentar como um bem trazido pelos imigrantes de procedência árabe, mas sendo um elemento que representa a cidade, se faz como um dos patrimônios culturais de Foz do Iguaçu.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A decisão de estudar Foz do Iguaçu e retratar cientificamente as contribuições e influências dos imigrantes e descendentes árabes radicados na cidade através de um viés puramente cultural, foi extremamente produtiva no sentido de trazer para a academia estas informações de forma a produzir uma ponte entre a gastronomia, o turismo e a geografia.

Construir uma relação cognitiva entre um dos conceitos fundantes da geografia – o território, com os processos alimentares e a atividade turística foi um processo engrandecedor, cheio de descobertas e gradativamente palatável.

O *link* estabelecido entre três áreas distintas, mas interligadas entre si, mostra que a geografia é uma ciência que ampara diversas atividades cotidianas, como se alimentar ou viajar.

No caso desta pesquisa este amparo se concretiza com as possibilidades que a geografia oferta de segmentar discussões inerentes a temas como cultura, imigração, identidade e o patrimônio cultural entre outros, e sobretudo de integrar a noção destes conceitos à outros estudos como a história da alimentação, e o turismo étnico, e por fim, correlacionar esta base fundamental com a discussão territorial, que é uma das bases deste trabalho.

Os estudos teóricos e as discussões inerentes ao universo da pesquisa foram primordiais no momento de determinar as estratégias de campo, pois foi apoiado nestas discussões e também nos objetivos da pesquisa que foi elaborado o tópico guia para as entrevistas em Foz do Iguaçu (ver apêndice 01).

Outra contribuição da teoria em relação à etapa de campo foi entender como se aplica na realidade da localidade estudada, os processos de territorialização dos árabes frente à população local, pois ao tratar da construção de um território, ou de uma territorialidade, imagina-se o “poder” como instrumento de abordagem agressiva, que têm por finalidade conquistar ou tomar algo para si. No caso de Foz do Iguaçu a territorialidade da comunidade de imigrantes árabes e seus descendentes se mostra como sendo não invasiva, mas contribuinte para a formação estrutural da cidade,

pois sua dominância no ramo do comércio e suas estruturas físicas ajudam Foz do Iguaçu a ser a cidade que conhecemos, cosmopolita, cheia de trejeitos culturais diferenciados e munida de possibilidades alimentares diferentes das encontradas ou consumidas em outras cidades.

Contudo; as relações destes atores com a população não árabe e com os turistas são harmônicas, respeitosas e proveitosas para ambos os grupos, pois a geração de empregos originada pelos árabes e a oferta de seus produtos em si, contribui para o crescimento de Foz do Iguaçu no âmbito comercial e estrutural, o que engrandece também a atividade turística, pois dão à cidade uma atmosfera diferenciada.

A pesquisa de campo se estendeu por um período de 26 dias na cidade de Foz do Iguaçu, e neste período, o pesquisador vivenciou a arabicidade existente na localidade, e com isso, aconteceram diversas experiências culturais ao retratar o cotidiano destas pessoas árabes e seus descendentes, algumas destas particularidades serão descritas a seguir, para enfatizar a cultura árabe e seus costumes tradicionais.

Para o autor, a convivência destes grupos é um fator importante ao reconhecer a colônia árabe como parte integrante da espacialidade da cidade, pois não raro, encontra-se mulheres muçulmanas andando nas ruas, geralmente em grupos, vestidas com vestes tradicionais árabes, com lenços e adornos na cabeça e falando em árabe, e isto não causa estranheza ou repulsa pelos demais, pois todos dividem o mesmo espaço, as barreiras neste caso são linguísticas e meramente culturais.

Obviamente que os costumes e a rigidez dos preceitos corânicos em relação ao comportamento das mulheres muçulmanas com demais pessoas faz este contato ser limitado apenas ao visual, mas a presença destas pessoas e seus trejeitos culturais não é motivo de repúdio ou sarro por parte dos demais, percebe-se um respeito mútuo entre os grupos de árabes e não árabes.

No comércio, as lojas de produtos têxteis e gastronômicos com identidade árabe são o destaque, e o comportamento dos donos e atendentes (geralmente descendentes) é de muita simpatia e cordialidade, pois o que querem é vender seus produtos e obter lucro, não importando a quem vendam, pois, o tino comercial destes comerciantes faz a procedência

da clientela ser algo desimportante. Ou seja, todos são bem-vindos em lojas, barracas de *shawarma* ou restaurantes, independentemente de descendência ou nacionalidade.

Acreditava-se ao iniciar a pesquisa que os mercados árabes especializados em produtos gastronômicos importados como o Super Ghada e o Mercado Árabe Central e alguns restaurantes eram destinados a atender prioritariamente a colônia de imigrantes árabes da cidade, mas ao conversar com os proprietários e permanecer por horas observando estes estabelecimentos, notou-se que não há distinção de tratamento ou preços para a demanda, entram e saem brasileiros, argentinos, paraguaios, árabes e turistas de diversas procedências.

Todos são tratados com a mesma cordialidade e simpatia, as diferenças ao atender alguém de procedência árabe são linguísticas (pois na grande maioria das vezes fala-se o árabe entre membros da colônia) e de maior intimidade, pois já se conhecem da mesquita, clube árabe, ou seus filhos mantêm relação de amizade ou as famílias se confraternizam nos espaços de representatividade árabe da cidade.

Ao se tratar da convivência de jovens árabes e não árabes os de sexo masculino têm maior abertura para realizarem atividades de cunho social como irem ao shopping center Cataratas, festas e outros estabelecimentos não árabes como bares e boates por exemplo, atividades estas restritas para as pessoas de sexo feminino.

Os casamentos são ainda arrumados pelas famílias, pois preferem que seus filhos se casem com alguém da própria colônia, e por vezes não aprovam o relacionamento amoroso entre árabes e brasileiros ou entre árabes e outros de outras nacionalidades, restrição esta que vale tanto para homens quanto para mulheres. Muitos desses jovens são levados ao Líbano ou Síria para casarem-se com primos ou conhecidos e depois retornam ao Brasil para aqui trabalharem e perpetuarem suas famílias.

A larga experiência do pesquisador com a gastronomia e os processos alimentares, contribuiu para a percepção de muitos detalhes que tendem a enriquecer a pesquisa.

As considerações acerca da gastronomia árabe em Foz do Iguaçu começam ao enfatizar o grande número de estabelecimentos especializados

em comida árabe, como já adiantado, estes podem ser típicos ou mistos, mas munidos da mesma importância frente à oferta local.

Diante tamanha oferta, procurou-se saber como esta gastronomia se propagou pela cidade, e mais uma vez o tino comercial dos árabes falou mais alto, pois abrem suas lojas e restaurantes por que gostam da atividade comercial, e também por que querem levar adiante suas tradições familiares – as receitas e conseqüentemente a comida.

Num geral a comida é de excelente qualidade, e os níveis de tipicidade variam de acordo com o estabelecimento visitado. As adaptações de pratos típicos ofertados pelos estabelecimentos gastronômicos árabes mistos geralmente ocorrem em incrementar pratos tradicionais da cozinha árabe, quase que sempre estas adaptações acontecem nos quibes, *esfihas* e *shawarmas*, que com estas adaptações podem levar em seus recheios complementos como queijos processados (cheddar e catupiry) e embutidos de carne suína (bacon e linguiça calabresa) ou ainda carne seca, ou vegetais marinados em temperos e molho de soja e depois grelhados.

Já os equipamentos gastronômicos típicos servem primeiramente o perfume que exala de seus alimentos, ao adentrar estes espaços se é tomado pelos aromas vindos das cozinhas e do *buffet*, depois o capricho e beleza dos pratos impressionam, para o paladar dos mesmos complementarem a experiência.

Os preços são acessíveis, e a clientela variada, grupos de turistas se organizam nos equipamentos hoteleiros para visitarem os restaurantes árabes, que recebem demanda de outras localidades diversas, mas também a população não árabe local de Foz do Iguaçu.

A oferta de pratos árabes é grande e variada, mas no contexto geral da oferta culinária de Foz do Iguaçu, destaca-se o *shawarma*, que é servido de maneira simplória nos carrinhos e *shawarmarias*, onde é apenas embrulhado em papel e entregue ao consumidor que não raro, sai mastigando o lanche pela rua, e de forma mais sofisticada nos restaurantes, onde é adornado geralmente com ramos de salsinha fresca e cortes diferenciados de cebola roxa, que dá um ar de requinte e valorização ao prato servido.

Em Foz do Iguaçu, as pessoas comem *shawarma* não só porque gostam, mas também porque se identificam com o ato de se dirigirem a um carrinho ambulante ou uma *shawarmaria* e lá ficarem por horas em pé ou sentados conversando e consumindo este prato que além de acessível no quesito financeiro traz uma carga cultural que todos valorizam na cidade, é como um rito, um costume local.

Em suma, a gastronomia árabe é para a população de Foz do Iguaçu algo a se conservar e valorizar, e salvo as adaptações aqui salientadas, segue sendo confeccionada como algo puramente tradicional, carregada de simbologias e valoração familiar por parte dos árabes e munida de identidade para os não árabes, o que implica na conclusão de ser esta gastronomia um dos patrimônios culturais da cidade de Foz do Iguaçu.

REFERÊNCIAS

AMADO, J. **Gabriela cravo e canela**. São Paulo: Círculo do livro, 1975.

ANDRADE, M. **Tipos e veículos de transportes fluviais do Amazonas**. Manaus: Imprensa Oficial, 1985.

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 1998.

BIESEK, A. S.; PUTRICK, S. **Imigração na tríplice fronteira Brasil, Paraguai e Argentina e a representatividade da colônia árabe**. In: Anais do Congresso Internacional de Planejamento Regional. Foz do Iguaçu, 2009. Disponível em: www.iabpr.org.br/3conferencia/pps/trabcient/14.pdf Acesso em 05 de maio 2014.

BOULLÓN, R. C. **Planejamento do espaço turístico**. Bauru: EDUSC, 2002.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 1990. 168 p. (Série Legislação Brasileira).

BRESCIANI, M. S. M. **Cultura e história**: uma aproximação possível. In: Paiva, M.; MOREIRA, M. E. **Cultura**. Substantivo plural. São Paulo: Editora 34, 1996.

CALISKEVSTZ, V. R. **O Ferroviário como patrimônio cultural intangível**. Revista Terr@Plural, Ponta Grossa, v.5, n.1, p.121-136, jan./jun. 2011.

CARLOTO, D. R. **O espaço de representação da comunidade árabe-muçulmana de Foz do Iguaçu-PR e Londrina-PR**: da diáspora à multiterritorialidade. Dissertação (mestrado) Universidade Federal do Paraná. Pós-Graduação em Geografia. Curitiba, 2007.

CARDOZO, P. F. **Possibilidades e limitações do turismo étnico**: a presença árabe em Foz do Iguaçu. 2004. 170 f. Dissertação (mestrado). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul. Programa de Pós-Graduação. Mestrado em Turismo. Caxias do Sul.

CARDOZO, P. F. **O Líbano Ausente e o Líbano Presente**: espaço de identidades de imigrantes libaneses em Foz do Iguaçu – PR. Tese (Doutorado) Universidade Federal do Paraná. Programa de pós-graduação em geografia. Curitiba, 2012.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO NETO, D. **A hortelã e a folha de uva**. São Paulo: DBA Artes Gráficas, 2003.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2005.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: Edusc, 2003.

CUCHET, D. **A noção da cultura nas ciências sociais**. Bauru: EDUSC, 1996.

DEMANT, P. **O mundo muçulmano**. São Paulo: Contexto, 2004

DENARDIN, V. F.; SULZBACH, M. T. **Produtos com identidade territorial: o caso da farinha de mandioca no litoral paranaense**. In: SAQUET, M. A.; SANTOS, R. A. **Geografia agrária, território e desenvolvimento**. 1 Ed. – São Paulo: Expressão Popular, 2010.

DIAS, R. **Turismo e patrimônio cultural**. Recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

EMBRATUR, Instituto Brasileiro de Turismo. Consulta sobre destinos turísticos do Brasil. Disponível em: http://www.embratur.gov.br/sala_impressao/destinosa. Acesso em 14 de junho de 2014.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2004.

FREIXA, D. ; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2012.

HAESBAERTH, R. **Territórios alternativos**. Niterói: EdUFF; São Paulo, 2002.

HAESBAERTH, R. **Identidades e territórios: questões e olhares contemporâneos**. Rio de Janeiro, Access, 2007.

HAJJAR, C. **Imigração árabe: 100 anos de reflexão**. Ícone editora. São Paulo, 1985.

HOLDORF, R. **Os árabes no Brasil e o jornal o estado do Paraná**. Outra leitura; 2010. Disponível em: <http://www.outraleitura.com.br/web/artigo421>. Acessado em 27 de março de 2014.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em www.cidades.ibge.gov.br Acesso em 14 de agosto de 2014.

KUPPER, A. **Cultura: a visão dos antropólogos**. Bauru: Edusc, 2002.

KNOLTONW, C. **Sírios e libaneses: mobilidade social e espacial**. São Paulo: Anhembi, 1961.

MAGALHÃES, L. H.; MARETTI, M. C. **Gastronomia e patrimônio cultural londrinense**. Londrina, EdUniFil, 2012.

MATTA, R. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Petrópolis: Vozes, 1981.

MIRANDA, A. **Amrik**. São Paulo: Companhia das letras, 1997.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, São Paulo, 2013.

ORTIZ, R. **Mundialização da cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2005.

PARANÁ. Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu – PR - Setor de Registro de Estrangeiros. **Consulta sobre etnias e nacionalidades existentes em Foz do Iguaçu-Pr**. 2014.

PARANÁ. Secretaria Municipal de Turismo de Foz do Iguaçu – PR - **Inventário Turístico Municipal de Foz do Iguaçu – Pr**. 2014.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

ROCHA, A. R. P.; MONASTIRSKY, L. B. **A dialética entre o global e o local: um olhar sobre o turismo e o patrimônio cultural**. 2009.

ROSENDHAL, Z. **Espaço e religião: uma abordagem geográfica**. Segunda Edição. Rio de Janeiro: UERJ, NEPEC, 2002.

SANTOS, M. **A natureza do espaço: técnicas e tempo, razão e emoção**. Quarta Edição. São Paulo: Edusp, 2006

SAYAD, A. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: Editora USP, 1998.

SAQUET, M. A. **O território: diferentes interpretações na literatura italiana**. In: RIBAS, A. D.; SPOSITO, E. S. ; SAQUET, M. A. **Território e desenvolvimento: diferentes abordagens**. Francisco Beltrão: UNIOESTE, 2003.

SHEHA, A. **A mensagem do Islam**. São Paulo, Oficina de difusão do Islam, 2013.

TRUZZI, O. M. S. **Patrícios: sírios e libaneses em São Paulo**. São Paulo, Hucitec, 1995.

TRUZZI, O. M. S. **Sírios e libaneses no Brasil – narrativas de história e cultura**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

YAZBEK, M. H; ABRAHÃO, S. D. **Receitas árabes tradicionais** (do norte do Líbano) 2. ed. São Paulo: Giramundo, 2001.

**APÊNDICE 01 – TÓPICO GUIA, ENTREVISTAS E ANÁLISE SINTETIZADA
DOS DADOS DE CAMPO**

APÊNDICE 1.1. ENTREVISTAS COM VISITANTES E TURISTAS

1. Introdução

Sendo Foz do Iguaçu um destino turístico consolidado em relação à atividade turística nacional, procurou-se saber destes atores (os turistas) quais as suas percepções quanto a presença dos imigrantes árabes em Foz do Iguaçu e em que medida havia a procura da gastronomia árabe por parte destes turistas bem como quais os motivos que os levavam a procurar este tipo de alimentação.

A metodologia para o feitiço destas entrevistas girou em torno da confecção do tópico guia, o qual contém um total de sete perguntas, as quais destinaram-se a desvendar quais as impressões destes turistas ao visualizarem a “arabidade” de Foz do Iguaçu e se havia por parte da opinião destes uma relação entre este aspecto cultural diferenciado que impera na referida cidade e o patrimônio cultural, e ainda saber destes se a gastronomia típica árabe comercializada em Foz do Iguaçu era um dos motivos por estarem na cidade, ou seja; se a gastronomia em questão é um agente incentivador do turismo em Foz do Iguaçu.

A abordagem aos turistas ocorreu em locais de interesse turístico como nas Cataratas do Iguaçu e em restaurantes especializados em cozinha árabe, e; ao ser explicado pelo pesquisador a importância da referida pesquisa, os mesmos responderam ao questionário de forma voluntária.

Segue o tópico guia de entrevistas ao grupo 1 de entrevistados – os turistas:

2. Tópico guia

GRUPO 1: VISITANTES E TURISTAS:

Nome:

Procedência:

Gênero:

Idade:

Classe social:

Nível de instrução / Escolaridade:

PERGUNTAS:

1. Quais os motivos que o/a levaram a procurar um estabelecimento típico árabe para se alimentar?
2. Quais os pratos e especiarias típicos árabes que mais lhe agradam?
3. Quantas vezes durante sua permanência em Foz do Iguaçu houve/haverá a procura por este tipo de alimentação?
4. Em relação à visualização destes estabelecimentos e suas fachadas com letreiros e fachadas típicas árabes: os mesmos contribuem para a diferenciação de Foz do Iguaçu em relação a outros destinos turísticos que você já visitou ou os mesmos passam despercebidos?
5. Acha que a cultura árabe (gastronomia) é evidente em Foz do Iguaçu?
6. No seu caso, estes estabelecimentos gastronômicos típicos árabes e sua oferta culinária agiram como um agente incentivador na escolha por Foz do Iguaçu como destino a ser visitado?
7. Já consumiu *shawarma* em Foz do Iguaçu?

3. Análise e sintetização das respostas

Ao analisar as respostas deste grupo de entrevistados, a conclusão é de que os mesmos percebem a comunidade árabe de Foz do Iguaçu e também suas influências. As fachadas diferenciadas e letreiros escritos em árabe foram citadas diversas vezes ao responderem as perguntas 4 e 5, ou seja, para este grupo a visibilidade da cultura árabe é evidente.

Mais especificamente ao se tratar da gastronomia árabe em Foz do Iguaçu, a grande maioria disse que já tinha conhecimento que este tipo de alimentação era muito difundido na cidade, mas que estavam surpresos com tamanha oferta destes pratos (referiam-se ao grande número de restaurantes, *esfíharias* e *shawarmarias* existentes na cidade).

Todos haviam comido o *shawarma* ao menos uma vez e um grande número dos entrevistados, mais de uma vez, o que evidencia o *shawarma* como um prato de grande aceitação frente às pessoas que visitam a cidade.

Ao serem questionados acerca da gastronomia árabe ser um dos incentivos por sua visita em Foz do Iguaçu, as respostas foram variadas no sentido de que algumas ainda não haviam experimentado este tipo de comida, portanto não havia sido este um dos motivos para escolherem Foz do Iguaçu como destino a ser visitado. Em contrapartida, houve entrevistados que disseram que sim, que por saberem que existe uma grande colônia de imigrantes e descendentes árabes residindo no local, pensaram logo na gastronomia árabe como um atrativo a mais da cidade, ou seja; para estes, a cultura e a gastronomia típica árabe foi sim um agente incentivador na escolha de Foz do Iguaçu como destino turístico.

APÊNDICE 1.2. ENTREVISTAS COM MORADORES DE FOZ DO IGUAÇU (NÃO ÁRABES)

1. Introdução

O segundo grupo de entrevistados foram os moradores não árabes de Foz do Iguaçu, estes; naturais da cidade ou oriundos de outras regiões, descendentes de italianos, alemães, coreanos e de outras nacionalidades, mas sobretudo residentes em Foz do Iguaçu e sem procedência étnica árabe.

Para a realização das entrevistas com este grupo, a abordagem ocorreu no centro da cidade de Foz do Iguaçu, em praças, restaurantes e rua, e também nos bairros, Vila A, Vila Portes e Jardim Bandeira, isto, para não concentrar as opiniões da população que reside em Foz do Iguaçu apenas ao centro da cidade e saber também daqueles que moram em bairros afastados do centro comercial, quais suas opiniões em relação aos imigrantes de procedência árabe e da cultura árabe em geral, especialmente da gastronomia.

A importância das opiniões deste grupo, gira em torno do saber como é a relação destes moradores sem uma identidade árabe de Foz do Iguaçu em relação aos imigrantes árabes, ou seja, qual é o olhar da população local em relação a este domínio dos árabes frente ao comércio local, imposição da arquitetura, vestimentas, língua diferenciada, gastronomia e demais particularidades oriundas do universo árabe construído pelos imigrantes e descendentes árabes na referida cidade.

2. Tópico Guia

GRUPO 2: MORADORES DE FOZ DO IGUAÇU (NÃO – ÁRABES):

Nome:

Naturalidade:

Gênero:

Idade:

Classe social:

Nível de instrução / Escolaridade:

PERGUNTAS:

1. Costuma frequentar estabelecimentos gastronômicos árabes ou consumir comida árabe?
2. Com que periodicidade isso acontece?
3. Quais os pratos e especiarias árabes mais lhe agradam?
4. Acha que a gastronomia e a cultura árabe são estranhas e invasivas ou fazem parte e contribuem para a realidade cotidiana de Foz do Iguaçu?
5. Acha que a gastronomia árabe é um atrativo turístico?
6. Quais os principais benefícios que os imigrantes árabes trouxeram para Foz do Iguaçu?
7. Costuma fazer algum prato árabe em casa? Se sim qual?
8. Ao manipular este (s) pratos em seu domicílio, procura atender às tradições destes pratos ou os adapta conforme seu gosto?
9. Já consumiu *shawarma* em Foz do Iguaçu?

3. Análise e sintetização das respostas:

As respostas deste grupo de entrevistados foram de suma importância, pois para estes, os árabes são parte da cidade, e ajudaram a construir a Foz do Iguaçu em que todos vivem hoje, sejam árabes, brasileiros ou outros de outras descendências ou nacionalidades.

Para os não árabes residentes em Foz do Iguaçu, a cidade é cheia de trejeitos oriundos da cultura árabe, fato que não os incomoda, pois acham que isto é um parâmetro positivo para a cidade, atraindo turistas e

diferenciando Foz do Iguaçu das outras localidades, quase cem por cento dos entrevistados citaram o comércio (têxtil e gastronômico) como as maiores contribuições dos árabes e seus descendentes para Foz do Iguaçu, pois segundo os mesmos, estes empreendimentos geram muitos empregos para os brasileiros que residem na cidade, e isso construiu uma relação amigável entre árabes e não árabes, outro fator de aproximação entre estes dois grupos é a contratação de brasileiros por parte de árabes e descendentes de árabes para a realização de serviços domésticos, onde brasileiras aprendem a cozinhar conforme os padrões culinários árabes e cuidam das casas, de crianças e cumprem outros afazeres de cunho doméstico.

Uma maioria absoluta destes entrevistados costuma frequentar estabelecimentos gastronômicos árabes com muita frequência e degustam muitos pratos, mas o *shawarma* é o preferido.

APÊNDICE 1.3. ENTREVISTAS COM MORADORES DE FOZ DO IGUAÇU (IMIGRANTES E DESCENDENTES ÁRABES)

1. Introdução

A colônia de imigrantes árabes foi o terceiro grupo a ser entrevistado, e destes procurou-se saber qual a relevância da gastronomia árabe no contexto de Foz do Iguaçu, se esta gastronomia é um patrimônio local e ainda em que condições de tipicidade se encontra esta comida.

As perguntas (sete no total) ainda buscavam saber mais informações sobre a tradição culinária árabe e suas particularidades, tais como quais eram os pratos e especiarias preferidos por parte destes imigrantes e descendentes, e se estes pratos ao serem comercializados em Foz do Iguaçu mantinham as receitas tradicionais trazidas do Oriente Médio.

Os árabes e descendentes de árabes residentes em Foz do Iguaçu foram entrevistados em seus estabelecimentos comerciais (gastronômicos e têxteis), estes em sua maioria nas imediações da avenida Juscelino Kubistchek, local de concentração de lojas e restaurantes de proprietários árabes e também em frente à mesquita, onde facilmente encontra-se estes atores.

Houveram algumas barreiras durante o feitiço das entrevistas com este grupo, pois alguns desconfiavam da legitimidade da pesquisa em questão, e mesmo com uma cópia do trabalho em mãos e a identificação da instituição à qual a pesquisa está sendo desenvolvida, alguns dos abordados se negaram a responder as perguntas e outros não quiseram se identificar. Em contrapartida, os que se dispuseram a colaborar com a pesquisa respondendo ao questionário, já indicavam outras pessoas que possivelmente gostariam de responder as perguntas fato que facilitou o cumprimento da jornada de entrevistas com os imigrantes e descendentes de árabes residentes em Foz do Iguaçu.

2. Tópico guia:

GRUPO 3: MORADORES DE FOZ DO IGUAÇU (IMIGRANTES E DESCENTES ÁRABES):

Nome:

Naturalidade:

Descendência: (apenas para descendentes árabes)

Gênero:

Idade:

Classe social:

Nível de instrução / Escolaridade:

PERGUNTAS:

1. A comida árabe é importante como mostra da manutenção da tradição árabe? Mesmo estando você residindo no Brasil?
2. Qual a importância da alimentação árabe como parte integrante da cultura local de Foz do Iguaçu?
3. Entende a gastronomia árabe como um patrimônio cultural da cidade de Foz do Iguaçu?
4. Em que condições de tipicidade se encontra a gastronomia árabe em Foz do Iguaçu? Possui características originais ou está descaracterizada?
5. Existe diferença entre a comida servida em restaurantes típicos e a comida que é servida em sua casa? Se sim, quais?
6. Qual/quais estabelecimentos gastronômicos típicos árabes você costuma frequentar em Foz do Iguaçu?

7. Embora o *shawarma* seja um prato originário dos países do Oriente Médio, você acha que devido à aceitação e grande consumo deste prato em Foz do Iguaçu ele pode ser considerado um produto local?

3. Análise e sintetização das respostas

Todos os entrevistados ressaltaram a comida como um referencial de unidade entre suas famílias, parentes e amigos. Destacaram também as receitas centenárias ensinadas pelas avós a suas mães, e alguns emocionaram-se ao lembrar de seus familiares já mortos ou mesmo daqueles parentes que ficaram no Líbano, Síria, Jordânia ou outro país árabe, pois segundo os mesmos, o contato com estes remanescentes na terra natal é difícil, pois as famílias árabes que vivem em Foz do Iguaçu são numerosas, alguns casais chegam a ter seis ou sete filhos, o que dificulta estarem sempre viajando para o oriente Médio devido ao preço alto das passagens aéreas.

Em totalidade os entrevistados concordam que a gastronomia árabe é parte da cidade de Foz do Iguaçu, portanto; entendem esta gastronomia como um patrimônio cultural de todas as pessoas que vivem em Foz do Iguaçu, e não só da comunidade árabe. Consideram o *shawarma* o prato árabe mais aceito e comercializado na cidade e o têm como uma espécie de mostra de sua cultura na cidade devido ao fato de existirem muitas casas especializadas em *shawarma* em Foz do Iguaçu – as *shawarmarias*.

Ao se tratar da comida árabe como um atrativo ou como um diferencial cultural, a maioria dos entrevistados disse que a comida os representa culturalmente para as demais pessoas que vivem em Foz do Iguaçu, ou seja; representa suas vidas, seus trejeitos e sua presença na cidade, e associaram o comércio desta gastronomia como de suma importância por conta da geração de empregos, e dizem gostar do fato dos brasileiros e outros de outras nacionalidades consumirem a comida árabe, pois eles (os árabes e descendentes) também consomem a comida brasileira, o que confirma a troca de experiências culturalmente diferenciada da qual se trata no texto.

APÊNDICE 1.4. ENTREVISTAS COM AGENTES MANIPULADORES E DE VENDA DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU

1. Introdução

Ao se estudar a gastronomia árabe em Foz do Iguaçu, foi pertinente buscar informações de pessoas que estivessem diretamente ligadas aos processos de manipulação e comercialização destes pratos, pois a gastronomia é viva, mas não se faz sozinha, é preciso que alguém transforme os ingredientes e especiarias nestas iguarias árabes nas quais a pesquisa se apoia. Ou seja; buscou-se saber quem são estes agentes manipuladores, quais os temperos e quais são as técnicas usadas na confecção destes pratos.

Outra razão destas entrevistas foi saber quais os motivos que levaram os proprietários destes estabelecimentos a investirem neste tipo de comércio, quais os pratos árabes mais vendidos e ainda identificar o perfil da clientela destes estabelecimentos.

Foram entrevistados donos de estabelecimentos gastronômicos com identidade árabe, *chef's*, cozinheiros e atendentes que trabalham nestes equipamentos de restauração.

Houve também a preocupação em saber por parte destes agentes manipuladores da cozinha árabe em Foz do Iguaçu se eles consideram a gastronomia árabe um patrimônio cultural da referida cidade ou se para eles esta gastronomia representa apenas a comunidade árabe em Foz do Iguaçu, ou seja, se este grupo vê a cozinha árabe como um elemento intrínseco mediante a realidade sociocultural de Foz do Iguaçu ou se esta cozinha age como um fato isolado sendo um elemento apreciado apenas para as pessoas que têm uma identidade árabe.

2. Tópico guia

GRUPO 4: AGENTES DE MANIPULAÇÃO E VENDA DOS PRODUTOS GASTRONÔMICOS ÁRABES (DONOS DE ESTABELECIMENTOS, *CHEFS*, COZINHEIROS E ATENDENTES):

Nome:

Naturalidade:

Descendência: (apenas para descendentes árabes)

Gênero:

Idade:

Classe social:

Nível de instrução / Escolaridade:

PERGUNTAS:

1. Quais os motivos que o levaram a investir no comércio gastronômico em Foz do Iguaçu? (apenas para os donos)
2. Em relação aos *menus* servidos, são fundamentalmente compostos por pratos árabes ou existe alguma associação ou influência da cultura brasileira?
3. Quais são as técnicas empregadas na confecção dos pratos típicos árabes?
4. Quais os pratos típicos árabes de maior aceitação no restaurante?
5. O estabelecimento é destinado a receber prioritariamente a comunidade árabe ou qualquer tipo de clientela?
6. O estabelecimento é frequentado por muitos moradores locais e turistas?
7. O estabelecimento é um atrativo turístico?

8. A gastronomia árabe é um patrimônio cultural de Foz do Iguaçu?

3. Análise e sintetização das respostas

Começando pela análise dos menus, identifica-se fundamentalmente dois tipos de estabelecimentos: os que têm em sua oferta prioritariamente pratos árabes tradicionais sem adição ou pouca adição de influência da gastronomia brasileira, que é o caso do restaurante Castelo Libanês, do restaurante Sahara, da Almanara doceria árabe e do Ghada Supermercado, que vende produtos árabes tradicionais importados da Síria, do Líbano, Egito entre outros países. Estes, primam pelas tradicionalidades culinárias oriundas dos países árabes, e a influência de outras cozinhas é praticamente nula, se limitando ao uso por parte destes estabelecimentos de frutas, verduras e legumes provenientes da região de Foz do Iguaçu.

Em contrapartida existem aqueles estabelecimentos que adicionaram em sua oferta alguns pratos que não têm identidade árabe, e estes são dispostos e ofertados juntamente com *esfihas*, quibes, pão árabe e outras iguarias de natureza árabe.

Os principais agentes motivadores de investimento no comércio gastronômico por parte dos donos destes empreendimentos foram a tradição familiar, ou seja; os estabelecimentos e as receitas passam de geração em geração e um dos filhos sempre dá continuidade ao trabalho já consolidado dos pais, depois disso, os motivos citados foram a chance de trabalhar em família e com suas próprias tradições e cultura.

Sobre as técnicas empregadas na confecção dos pratos árabes tradicionais, pouco foi revelado, os entrevistados disseram ser este segredo a alma do negócio, e se negaram a passar receitas ou desvendar técnicas de cocção ou mesmo de quantias ou quais especiarias usam, pois segundo os mesmos, todos ou quase todos vendem *shawarmas*, *esfihas*, quibes, *chanchiches*, *faláfel* entre outros pratos, mas apontam existir diferença de cada prato para cada estabelecimento, ou seja; cada restaurante têm sua própria receita e isso não é universal, e como a grande maioria destes empreendimentos trabalha em família, há pouca rotatividade de funcionários e assim cada restaurante, doceria ou *shawarmaria* mantém suas receitas

tradicionais sob segredo, inalteradas, sendo reproduzidas de forma original a várias gerações.

O *shawarma* é segundo os entrevistados o prato mais difundido e comercializado entre os pratos ofertados, chegando em alguns casos a representar mais de 80% das vendas do estabelecimento. Quibes, *esfihas* e *faláfel* também figuram entre os mais pedidos.

Em totalidade, este grupo de entrevistados afirma que a gastronomia árabe pertence a Foz do Iguaçu, para eles a comida em questão é algo valorizado por toda a população da cidade, pois todos frequentam estes estabelecimentos, portanto; segundo este grupo, a cozinha árabe é um patrimônio cultural das pessoas que vivem em Foz do Iguaçu.

APÊNDICE 1.5. ENTREVISTAS COM AUTORIDADES (HISTORIADORES, GEÓGRAFOS, TURISMÓLOGOS, POLÍTICOS)

1. Introdução

Para ratificar a importância da comunidade árabe em Foz do Iguaçu procurou-se saber de algumas autoridades, quais suas impressões e opiniões sobre este grupo. Pois ao discutir as relações sociais e influências destes imigrantes e descendentes no cotidiano da cidade (dentre as quais a oferta gastronômica), pareceu pertinente a opinião destas pessoas (as autoridades), pois estes; certamente contribuiriam com sua carga de experiência profissional e intelectual para a pesquisa, dando um viés mais científico para a coleta de dados.

Procurou-se portanto, saber de historiadores, geógrafos, bacharéis em turismo e políticos suas opiniões sobre a concentração de imigrantes árabes e quais as suas considerações sobre a gastronomia árabe em Foz do Iguaçu e como isso age perante a cultura local.

Dentre estas personalidades foram entrevistados a chefe do departamento de registro de estrangeiros e imigração da Polícia Federal de Foz do Iguaçu, o secretário municipal de turismo de Foz do Iguaçu, a secretária de planejamento urbano de Foz do Iguaçu, o presidente da ACIF – Associação Comercial e Industrial de Foz do Iguaçu, pessoas efetivamente ligadas à secretaria de turismo e ainda o Sheik A. N. E. K. que é tido como um líder religioso muçulmano perante a comunidade árabe de Foz do Iguaçu.

Houveram conversas ainda com outras personalidades da comunidade árabe, estas; geralmente ocorreram na mesquita Omar Ibn Al Kattab.

2. Tópico guia

GRUPO 5: AUTORIDADES (HISTORIADORES, GEÓGRAFOS, TURISMÓLOGOS, POLÍTICOS):

Nome:

Naturalidade:

Gênero:

Idade:

Classe social:

Nível de instrução / Escolaridade:

PERGUNTAS:

1. Reconhece a colônia de imigrantes árabes como um grupo importante em relação ao desenvolvimento socioeconômico de Foz do Iguaçu?
2. Quais as principais contribuições e influências destes imigrantes e seus descendentes para o desenvolvimento de Foz do Iguaçu?
3. Quais foram e quais são os principais personagens e representantes de nacionalidade ou descendência árabe na história de Foz do Iguaçu?
4. A cultura árabe faz de Foz do Iguaçu um destino diferenciado? Se sim quais os principais benefícios que esta cultura trás para Foz do Iguaçu enquanto destino turístico? (relação cultura árabe e turismo)
5. A gastronomia árabe é um atrativo turístico diferenciado para a cidade de Foz do Iguaçu?
6. O patrimônio turístico de Foz do Iguaçu se compõe de diversos legados, entre eles os naturais (Cataratas, Parque Nacional do Iguaçu, Parque das Aves), técnico científico (Hidrelétrica Binacional de Itaipu), e culturais como a multiculturalidade trazida pelos imigrantes. Levando isto em consideração, acha que a gastronomia árabe pode ser considerada um patrimônio cultural de Foz do Iguaçu?
7. A gastronomia árabe representa Foz do Iguaçu enquanto destino turístico? Em que proporção a população não árabe da cidade aceita esta identidade árabe como uma marca da cidade?

3. Análise e sintetização das respostas

Todos os entrevistados disseram reconhecer a imigração árabe para Foz do Iguaçu como um movimento de suma importância para o desenvolvimento da cidade, e os principais apontamentos em relação às contribuições dos imigrantes estão os altos investimentos financeiros no segmento comércio, o que causou geração de empregos diretos, e o consequente fortalecimento da atividade comercial na tríplice fronteira.

Outro parâmetro destacado foi a intermediação que os árabes causaram em relação ao desenvolvimento de uma unidade comercial entre Foz do Iguaçu (BRA), Ciudad del Este (PAR) e Puerto Iguazu (ARG), pois segundo algumas opiniões explanadas por este grupo, depois que os árabes se instalaram na região, as trocas e as negociações de diversos produtos tornaram-se mais assíduas. Os entrevistados destacam esta importante relação comercial entre brasileiros, paraguaios e argentinos, mas salientam que são os árabes que “presidem” estas relações comerciais, pois são os donos das principais importadoras dos produtos comercializados na tríplice fronteira.

Sobre os principais personagens árabes na cidade, citaram principalmente os nomes de Ibrahim Barakat (comerciante), Youssef El Nissr (comerciante), Mohsen Sakhr (comerciante / hoteleiro), Mohamad Rahal (comerciante) e Hekmat Nasser (comerciante) sendo estes pioneiros da imigração árabe em Foz do Iguaçu.

Atualmente, foram citados como personalidades Kamal Osman (comerciante), Walid Omairi (medicina), Mohamad Barakat (político) e Fouad Fakih (comerciante).

Estes entrevistados consideram a gastronomia árabe como um atrativo a mais para a cidade, e tratam desta oferta como um diferencial turístico para a cidade, incluem aqui as fachadas e adornos destes estabelecimentos como sendo algo que chama a atenção de quem passa pelas ruas.

A maioria dos entrevistados concorda que a gastronomia em questão é um patrimônio cultural da cidade e que a cultura árabe ajuda a vender Foz do Iguaçu enquanto destino turístico, ao lado das Cataratas e Hidrelétrica de Itaipu e não fazem menções acerca da população não árabe achar a

presença destes imigrantes invasiva, e sim o contrário, acreditam que o convívio de árabes e não árabes é outra situação de destaque em Foz do Iguaçu, pois um convive bem com as particularidades do outro e a identidade árabe é assimilada por todos.

**APÊNDICE 02 – FIGURA ESPACIAL DO CENTRO COMERCIAL DE FOZ
DO IGUAÇU (PR)**

Introdução

A localização dos 15 estabelecimentos gastronômicos árabes descritos na pesquisa foi levada em consideração ao escolhê-los para serem observados e aqui descritos.

Por ser a localização destes empreendimentos um indício da territorialidade árabe em Foz do Iguaçu, procurou-se mapear o endereço destes estabelecimentos através de uma demonstração espacial, para indicar que os estabelecimentos gastronômicos árabes ficam em sua maioria nas imediações da avenida Juscelino Kubistchek, que é referência no centro comercial da cidade por sua localização e concentração de lojas, restaurantes, bancos, conjuntos de salas comerciais e outros empreendimentos.

Portanto; ao observar a localização destes estabelecimentos gastronômicos, ocorrem duas percepções: a primeira é a confirmação da estratégia dos árabes de vendas por concentração, pois oito equipamentos gastronômicos com identidade árabe se localizam na avenida Juscelino Kubistchek, e um na esquina da rua Jorge Sanwais com a mesma avenida.

A segunda percepção ocorre na confirmação desta concentração de estabelecimentos gastronômicos árabes nas imediações do centro comercial de Foz do Iguaçu como mostra da territorialidade da colônia de imigrantes árabes, pois na região central mostrada na figura em questão, os preços dos imóveis são muito valorizados e os espaços comerciais são muito disputados para locações e vendas.

Relação e identificação dos estabelecimentos gastronômicos árabes no mapa espacial do centro comercial de Foz do Iguaçu (PR):

1. Supermercado Super Ghada
2. Café Líbano Restaurante
3. Kiberama
4. Casa da Esfiha Beirut
5. Restaurante Castelo Libanês
6. Mister Shawarma

7. Shawarma do Salim
8. Shawarma Cia & Stuff
9. Almanara Doceria Árabe
10. Mercado Árabe Central
11. Beduínos Comida Árabe – loja central
12. Sahara Restaurante Árabe
13. Casa da Esfiha Istambul
14. Alladin Comida Árabe
15. Açougue Árabe Al Riddar

Figura 2: Localização espacial dos estabelecimentos gastronômicos árabes de Foz do Iguaçu (PR).



Fonte: Google Earth; autor (2015)

APÊNDICE 03 – DOCUMENTOS

**Relação de estrangeiros cedida pela Secretaria Municipal de Turismo e
Polícia Federal de Foz do Iguaçu – Setor de Registro de Estrangeiros e
Imigração (2014)**

**Secretaria Municipal de Turismo
Departamento de Desenvolvimento do Turismo - Observatório de Turismo**

Estrangeiros residentes em Foz do Iguaçu - Janeiro/2014

Item	Nacionalidade	Nº de estrangeiros
01	Alemanha	35
02	Alto Volta	1
03	Angola	1
04	Apátridas	10
05	Argélia*	4
06	Argentina	1.065
07	Austrália	5
08	Áustria	3
09	Bangladesh	50
10	Bélgica	3
11	Birmânia	1
12	Bolívia	103
13	Cabo Verde	2
14	Canadá	66
15	Chile	155
16	Colômbia	94
17	Coréia do Sul	277
18	Costa do Marfim	2
19	Costa Rica	2
20	Croácia	1
21	Cuba	7
22	Dinamarca	1
23	Equador	13
24	Espanha	59
25	Estados Unidos da América	57
26	Etiópia	1
27	Filipinas	5
28	Franca	28
29	Grã-Bretanha	93
30	Grécia	5
31	Guiné Bissau	1
32	Holanda	5
33	Hong-Kong	2
34	Índia	81
35	Indonésia	2

36	Irã	4
37	Iraque*	3
38	Irlanda	1
39	Israel	2
40	Itália	40
41	Japão	56
42	Jordânia*	49
43	Letônia	2
44	Líbano*	2.860
45	Líbia*	1
46	Malásia	13
47	Marrocos*	6
48	México	15
49	Nicarágua	1
50	Noruega	3
51	Nova Zelândia	1
52	Palestina*	20
53	Panamá	2
54	Paquistão	10
55	Paraguai	3.824
56	Peru	108
57	Polônia	8
58	Portugal	122
59	República Árabe do Egito*	10
60	República da África do Sul	1
61	República de El Salvador	1
62	República do Haiti	1
63	República Dominicana	1
64	República Popular da China	1.314
65	República Tcheca	1
66	Romênia	3
67	Rússia	3
68	Senegal	1
69	Sérvia	1
70	Sérvia e Montenegro	2
71	Singapura	1
72	Síria*	85
73	Suécia	9
74	Suíça	27
75	Turquia	2
76	Ucrânia	2
77	Uruguai	143
78	Venezuela	14
79	Vietnã do Norte	1
80	Vietnã do Sul	1
Total		11.015

Em ordem de número de pessoas		
Item	Nacionalidade	Nº de estrangeiros
01	Paraguai	3.824
02	Líbano*	2.860
03	República Popular da China	1.314
04	Argentina	1.065
05	Coréia do Sul	277
06	Chile	155
07	Uruguai	143
08	Portugal	122
09	Peru	108
10	Bolívia	103
11	Colômbia	94
12	Grã-Bretanha	93
13	Síria*	85
14	Índia	81
15	Canadá	66
16	Espanha	59
17	Estados Unidos da América	57
18	Japão	56
19	Bangladesh	50
20	Jordânia*	49
21	Itália	40
22	Alemanha	35
23	França	28
24	Suíça	27
25	Palestina*	20
26	México	15
27	Venezuela	14
28	Equador	13
29	Malásia	13
30	Apátridas	10
31	Paquistão	10
32	República Árabe do Egito*	10
33	Suécia	9
34	Polônia	8
35	Cuba	7
36	Marrocos*	6
37	Austrália	5
38	Filipinas	5
39	Grécia	5
40	Holanda	5
41	Argélia*	4
42	Irã	4
43	Áustria	3
44	Bélgica	3

45	Iraque*	3
46	Noruega	3
47	Romênia	3
48	Rússia	3
49	Cabo Verde	2
50	Costa do Marfim	2
51	Costa Rica	2
52	Hong-Kong	2
53	Indonésia	2
54	Israel	2
55	Letônia	2
56	Panamá	2
57	Sérvia e Montenegro	2
58	Turquia	2
59	Ucrânia	2
60	Alto Volta	1
61	Angola	1
62	Birmânia	1
63	Croácia	1
64	Dinamarca	1
65	Etiópia	1
66	Guiné Bissau	1
67	Irlanda	1
68	Líbia*	1
69	Nicarágua	1
70	Nova Zelândia	1
71	República da África do Sul	1
72	República de El Salvador	1
73	República do Haiti	1
74	República Dominicana	1
75	República Tcheca	1
76	Senegal	1
77	Sérvia	1
78	Singapura	1
79	Vietnã do Norte	1
80	Vietnã do Sul	1
Total		11.015

Fonte: Delegacia da Polícia Federal

(*) = Nações árabes com cidadãos radicados em Foz do Iguaçu (PR).

APÊNDICE 04 – OUTRAS FOTOGRAFIAS

Fotografia 10: Fachada do Clube União Árabe.



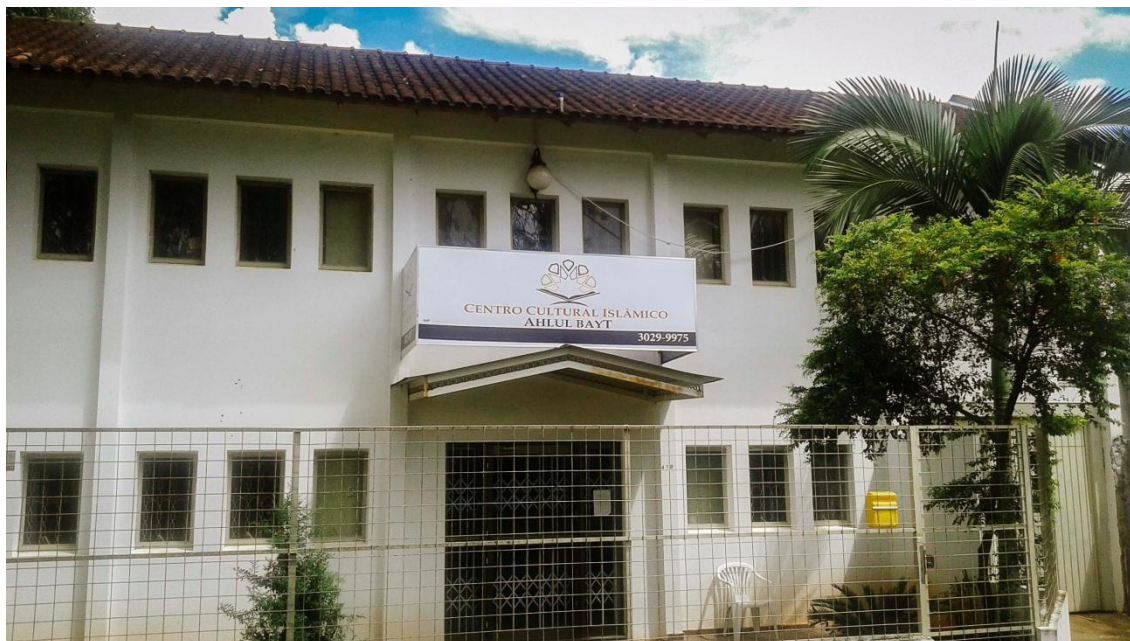
Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 11: Letreiro da Sociedade Beneficente Islâmica de Foz do Iguaçu – (PR).



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 12: Espaço de representatividade árabe: Centro Cultural Islâmico de Foz do Iguaçu (PR).



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 13: Espaço de representatividade árabe: Lar do ensino Islâmico de Foz do Iguaçu (PR).



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 14: Placa indicativa da rua Palestina.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 15: Placa indicativa da rua Meca.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 16: Placa turística indicativa da Mesquita Omar Ibn Al – Kattab.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 17: Porta de entrada da Mesquita Muçulmana.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 18: Espaço interno da Mesquita Muçulmana.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 19: Local de orações da Mesquita Muçulmana.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 20: Carne para shawarma assando em espeto vertical na shawarmaria Alladim.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 21: Especiarias árabes do Supermercado Ghada.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 22: Espaço de representatividade árabe: Loja de arguile.



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

Fotografia 23: Colégio Árabe brasileiro de Foz do Iguaçu (PR).



Autor: DOMINGUES, A. R. (2015)

**APÊNDICE 05 – GRÁFICOS DE CONSUMO E VENDAGEM DE PRATOS
ÁRABES EM ESTABELECIMENTOS GASTRONÔMICOS ÁRABES EM
FOZ DO IGUAÇU (PR)**

Gráfico 1- Pratos árabes mais aceitos pelos entrevistados em lanchonetes e shawarmarias.

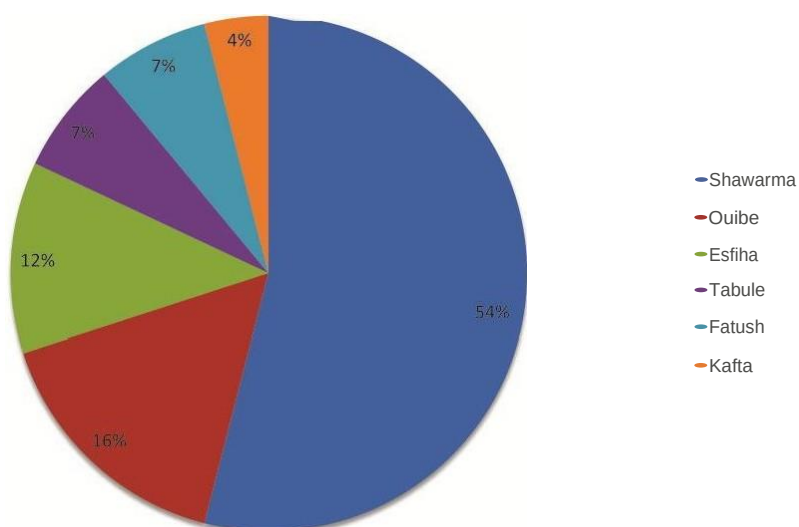


Gráfico 2 - Pratos árabes mais comercializados em Foz do Iguaçu segundo os donos dos estabelecimentos.

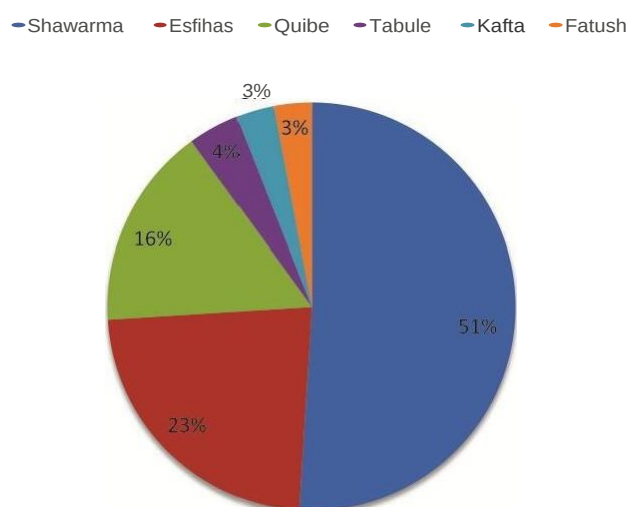


Grafico 3 - Especiarias árabes mais usadas pelos entrevistados.

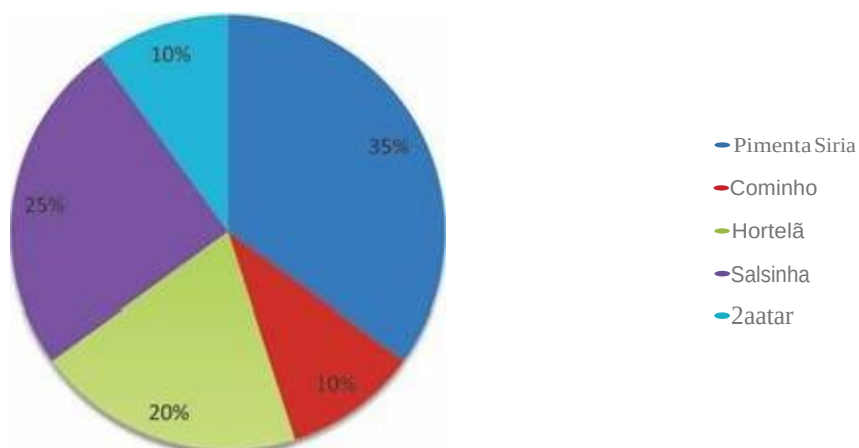


Grafico 4 - Pratos árabes mais pedidos pelos entrevistados nos restaurantes.

