

OS HÁBITOS CULTURAIS ALIMENTARES DOS IMIGRANTES/REFUGIADOS DA SÍRIA NA CIDADE DE SÃO PAULO

Estefania Medeiros Castro (IC) e Camila de Meirelles Landi (Orientador)

Apoio: PIVIC Mackenzie

RESUMO

O presente trabalho traz como objetivo geral compreender os hábitos culturais alimentares dos imigrantes/refugiados Sírios na cidade de São Paulo e como a alimentação faz parte da manutenção do sentimento de nação e dos vínculos com a terra natal em um novo país, permitindo a integração social entre povos de diferentes culturas. Assim, apresenta a alimentação e a cultura como fatores capazes de imprimir uma identidade social; discorre sobre o conceito legal de refugiado; descreve a integração social dos refugiados sírios na cidade de São Paulo, com a fusão entre a cultura árabe e a brasileira, trazendo uma abordagem cultural e social da alimentação. A metodologia empregada é de caráter qualitativo com a revisão teórica e documental, por meio de artigos científicos e notícias veiculadas em *sites* e mídias especializadas e de credibilidade. Observa-se a importância da gastronomia para a integração social entre povos de diferentes culturas e como uma forma de manutenção da memória afetiva e dos vínculos com a terra natal. Em última análise, este estudo busca compreender o poder da comida como um meio de resistência cultural, retenção de identidade e fortalecimento comunitário.

Palavras-chave: Imigrantes. Sírios. Hábitos Alimentares.

ABSTRACT

The present article presents the cultural eating habits of Syrian immigrants/refugees in the city of São Paulo and how food is part of maintaining the feeling of nation and the bonds with the homeland in a new country, allowing social integration between people of different cultures. Thus, it presents food and culture as factors capable of imprinting a social identity; discusses the legal concept of refugee and describes the social integration of Syrian refugees in the city of São Paulo, with the fusion between Arab and Brazilian culture, bringing a cultural and social approach to food. The methodology used is of a qualitative nature with theoretical and documentary review, through scientific articles and news published on websites and specialized and credible media. The importance of gastronomy is observed for the social integration between people of different cultures and as a way of maintaining affective memory and bonds with the homeland. Ultimately, this study seeks to understand the power of food as a means of cultural resistance, identity retention and community strengthening.

Keywords: Immigrants. Syrians. Eating Habits.

1. INTRODUÇÃO

Sabe-se por meio de registros documentais, que os imigrantes sírio libaneses chegaram na cidade de São Paulo por volta de 1880, sendo as principais causas da imigração questões de natureza econômica, política e religiosa, tendo sido o comércio a principal fonte de renda desses imigrantes, que se localizaram, primeiramente, na região da 25 de março, região central da cidade de São Paulo, abrindo comércios e estabelecendo suas vidas, desenvolvendo uma sociabilidade própria e criando uma identidade cultural. (AL NOUFAL, 2021).

Dentro desse contexto, o presente trabalho busca compreender os hábitos culturais alimentares dos imigrantes sírios na cidade de São Paulo, procurando entender o que esse povo trouxe da sua cultura alimentar e o que foi adaptado depois da sua chegada, para manutenção do vínculo de pertencimento com o país de destino.

Justifica-se esse enfoque na importância do acolhimento dos imigrantes e/ou refugiados, buscando incentivar, valorizar e respeitar os mesmos, evitando uma exclusão velada. O processo de adaptação dos imigrantes pode ser desafiador, pois há uma crise de identidade diante da impossibilidade de voltar à sua terra natal, ou do desejo de criar uma nova vida em um outro país. Além disso, o estudo do uso da comida do país de origem em um país de destino parece valioso para compreender quais os desafios e como esses desafios podem transformar-se em estratégias usadas pelos imigrantes/refugiados sírios para uma melhor adaptação.

Com ciência de que a alimentação faz parte da manutenção do sentimento de nação e dos vínculos com a terra natal em um novo local, da busca da reconstrução da identidade de um povo e da manutenção dos hábitos culturais alimentares para as futuras gerações (LANDI, 2021), o recorte proposto é o entendimento de como uma integração social entre povos pode ser estudada à luz da comida e dos hábitos alimentares. As discussões aqui estruturadas, traçam inicialmente a chegada desses imigrantes/refugiados na cidade de São Paulo, com foco no entendimento do que eles buscam em uma nova cidade e de que forma eles conseguem manter o vínculo com a terra natal, isso devido ao fato da alimentação e dos hábitos alimentares criarem uma identidade cultural, reforçando, portanto, o vínculo de pertencimento com a cidade de destino. Tal sequência se faz importante para construir uma trajetória migratória com todas as suas simbologias culturais de pertencimento em uma terra distinta, traços estes que formam hibridismos culturais ao longo da história da alimentação e gastronomia paulistana. O estudo optou por uma abordagem qualitativa com a revisão teórica e documental para explicar os hábitos culturais alimentares dos imigrantes/refugiados sírios

na cidade de São Paulo, buscando compreender como se dá essa integração social entres os povos e como a alimentação e a cultura promovem o estreitamento desses vínculos.

2. DESENVOLVIMENTO DO ARGUMENTO

Alimentação e cultura

A alimentação, muito além de um ato biológico, é um comportamento cultural, que se desenvolve por meio das regras socialmente estabelecidas, onde criam-se vínculos entre pessoas que comem e as dinâmicas da comensalidade. De acordo com Souza Lima et al. (2015) a discussão sobre o ato da alimentação ou a comensalidade revela-se importante ao longo do processo histórico e social dos povos, apresentando o uso do fogo como fator cultural e social que potencializou a agregação, e como peça central nas mudanças das práticas alimentares. O estudo defendeu as dinâmicas de comensalidade, as práticas alimentares adotadas na contemporaneidade em suas conexões com o tradicional e o moderno. Para Souza Lima et al. (2015) a antropologia e a sociologia da alimentação tratam de aspectos fisiológicos e automáticos referente às diferenças entre alimento e comida. Os autores descreveram o atendimento à sobrevivência humana e o sentido dado pelo viés cultural – quando comer adquire também importância simbólica.

As escolhas alimentares são as formadoras dos hábitos alimentares, pois constituem parte da totalidade cultural, o que está intrinsicamente ligado à identidade social de cada indivíduo. Afirmar que “somos o que comemos”, frase famosa do filósofo Hipócrates, parece incorporar psicossocialmente os elementos culturais daquilo que ingerimos. Esse processo pode englobar desde elementos ligados à espiritualidade como a memória afetiva (Souza Lima et al., 2015).

A cultura e a identidade social

Autores como Harvey (1989), Lucena (2021) e Truzzi (2018) discutem cultura e identidade como algo subtendido. Entende-se cultura como a marca de uma identidade social (Harvey, 1989; Lucena, 2021). Para Truzzi, (2018), a identidade é um repertório histórico por meio da proposição de narrativas de sua experiência social. As narrativas parecem estar associadas na seleção de conteúdos e um processo de construção de memórias. Elas podem ser narrativas tanto individuais quanto coletivas. No entanto, cristalizam-se em memória apenas os elementos que são reativados constantemente como portadores de significado e valorização coletivas (Truzzi, 2018), como os hábitos culturais alimentares de um povo, que tendem a ganhar maior significado quando estes são obrigados a deixar seu país. Em termos teóricos, entende-se “identidade étnica” como uma categoria com a qual os membros de determinado grupo étnico se identificam, delineando fronteiras entre aqueles que pertencem

ou não a ele (Pucci & Truzzi, 2020). A comida, portanto, se torna um vínculo de pertencimento e patrimônio.

Os movimentos globais de pessoas permitem a propagação das diferenças fragmentadas da construção de uma identidade social. Por exemplo, uma identidade parece estar se fragmentando em várias identidades (Lucena, 2019, 2021). Neste contexto, o processo de identificação, por meio dos quais se projeta as identidades culturais, tornou-se mais provisório, variável e problemático (Hall, 2015; Lucena, 2021). De acordo com Hall (2015) a identidade ajuda a compreensão de que a cultura pode ser o conjunto de ideias e de práticas, pelas quais as sociedades dão sentido e refletem suas experiências comuns. Os elementos culturais estão associados com interrelações das práticas cotidianas vividas e experimentadas (HALL, 2015; LUCENA, 2021). De acordo com Mintz (2001) o Japão pode ser um exemplo significativo da complexidade política e cultural, quando a escala *rice and self* de Ohnuki-Tierney (1993) descreve o arroz na economia, no dia a dia da comunidade e como o alimento é associado a uma simbologia única. Ao que tudo indica, o processo migratório está relacionado a uma crise na identidade, o que carece de alternativas por quem migra encontrar seus vínculos de memória e de pertencimento para um maior conforto. Ademais, a geografia, a comida, a língua e a distância da terra natal reforçam essa fragmentação cultural enquanto elementos.

A antropologia indica significativo empenho pelo entendimento da comida e do ato de comer (Mintz, 2001). Foi o que Mintz (2001) afirmou desse comportamento atrair a atenção de um estranho, a exemplo de um indivíduo e o que ele come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida, o que faz ponte com a menção anterior quando associada a comida como um vínculo de pertencimento e patrimônio. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos (Mintz, 2001). Mintz (2001) apresenta a identidade social a ser explicada pelo ato de comer. Pois os hábitos alimentares parecem reter atenção do outro, a comparação e indica a diversidade cultural. Para Mintz (2001) comidas cotidianas, prosaicas e comuns, escondem histórias sociais e econômicas complexas. Para Mintz (2001) e Kroeber (1939) a cultura tem relação com o modo com que as pessoas se relacionam, pois ela é considerada base para sobrevivência e exerce uma função social. Nesse sentido, abaixo se dá o diálogo de cultura de imigrantes em novas terras e a função social exercida pela alimentação.

Os refugiados

O deslocamento da população do Oriente Médio é reflexo dos conflitos gerados com a Guerra Civil Síria. No Brasil, o marco legal que define mecanismos para a implementação do Estatuto dos Refugiados de 1951 é a Lei nº 9.474, de 22 de julho de 1997 (Brasil, 2022 p. 1), que assim dispõe:

I - Devido a fundados temores de perseguição por motivos de raça, religião, nacionalidade, grupo social ou opiniões políticas encontre-se fora de seu país de nacionalidade e não possa ou não queira acolher-se à proteção de tal país;

II - Não tendo nacionalidade e estando fora do país onde antes teve sua residência habitual, não possa ou não queira regressar a ele, em função das circunstâncias descritas no inciso anterior;

III - Devido a grave e generalizada violação de direitos humanos, é obrigado a deixar seu país de nacionalidade para buscar refúgio em outro país.

Assim, de acordo com a legislação em vigor, pode-se afirmar que os refugiados são migrantes que fugiram dos seus países de origem em razão de guerra ou qualquer outro tipo de perseguição e violação de direitos.

Há uma relação entre refúgio e migração. Foi o que Sayad (1998) afirmou do movimento de pessoas de um país para outro – tanto a saída, como a entrada em um país. Com base nos dados da UNHCR, (2021) há cerca de 22,5 milhões de refugiados no planeta, sendo a principal nacionalidade a síria, com aproximadamente 5,5 milhões de refugiados. Em São Paulo, os bairros do Brás, Belém, Pari, Sé e Mooca abrigam mais de 6 mil refugiados registrados, porém há uma quantidade ainda não contabilizada oficialmente (Mantovani, 2019). Estima-se 11 mil refugiados registrados, entretanto, dados indicam que há mais de 200 mil aguardando o status de refugiado no Brasil (MANTOVANI, 2019; PUCCI; TRUZZI, 2020; UNHCR, 2021).

De acordo com a Agência de Refugiados da Organização das Nações Unidas – UNHCR (2021) o número de refugiados em 2021 aumentou, atingindo 20,8 milhões no mundo e 26.800 mil pessoas no Brasil. O Brasil é o oitavo país que mais recebe refugiados no mundo (UNHCR, 2021).

Outra instituição parceira da ACNUR/ONU é a Cáritas Arquidiocesana de São Paulo, uma organização da sociedade civil que integra a rede de proteção de refugiados desde 1989. A parceria desenvolve projetos desde 1977, por intermédio da Comissão de Justiça e Paz. Como exemplo, dos 84 países atendidos pela Cáritas em 2018, os 5 maiores representam quase 70% do total de pessoas: Angola (20%), Venezuela (19,8%), República Democrática do Congo (13,6%), Síria (10,7%) e Nigéria (4,15%). A maior parte das pessoas em situação de refúgio vive na capital paulista (55%) (UNHCR, 2021b).

Diante desse contexto, no ano de 2007, o Governo do Estado de São Paulo editou o Decreto Estadual nº 52.349/2007. Este decreto instituiu o Comitê Estadual para Refugiados – CER/SP e traz como meta do comitê a promoção dos direitos humanos e do acesso aos direitos dessas pessoas, as quais se encontram muitas barreiras, entre elas, o idioma e a cultura (Freire, 2021).

A integração social dos refugiados na cidade de São Paulo

Para Magnani (1996), a cidade de São Paulo permite a promoção de novas lógicas de integração social:

Trata-se de uma metrópole, com suas mazelas e com os arranjos que os moradores fazem para nela viver (ou sobreviver), combinando o antigo e o moderno, o conhecido e a novidade, o tradicional e a vanguarda, a periferia e o centro. Sem negar a realidade daqueles fatores, nem procurar amenizar suas consequências, é possível mostrar que a cidade oferece também lugares de lazer, que seus habitantes cultivam estilos particulares de entretenimento, mantêm vínculos de sociabilidade e relacionamento, criam modos e padrões culturais diferenciados (MAGNANI, 1996, p.3)

Entre os anos de 2011 e 2019 a capital paulista foi o município de maior representatividade no acolhimento de refugiados e a nacionalidade síria tem sido uma das mais presentes (Lucena, 2021; Mantovani, 2019). O estudo de Lucena (2021) ainda apresenta que bares, restaurantes e lanchonetes na capital paulista têm sido o lugar de trabalho para muitos sírios e libaneses. Por exemplo, o caso do Restaurante e Bar BAB, localizado no bairro da Bela Vista na capital Paulista, que tem trabalhado com refugiados e apoiado o processo de naturalização (Lucena, 2021). Outro exemplo: *“a comida não vai resolver os problemas da guerra, mas é uma coisa que posso fazer pelo meu país”* (Dias, 2019 p. 1). Ou seja, um vínculo de pertencimento e patrimônio.

Assim, vindos de todas as partes do mundo, há muito tempo, vários estrangeiros chegam à cidade de São Paulo para ficar, abandonando suas tradições e cultura. É sabido, ainda, de acordo com Landi (2021) que um dos principais hábitos culturais trazidos na bagagem emocional desses imigrantes/refugiados são os hábitos alimentares. A alimentação agrega e estabelece vínculos de memória e pertencimento, além de ser um importante meio de sustento e de resistência.

Para Al Noulfal (2021), o alimento surge como uma forma de recomeço, de troca de experiências, de integração e de apropriação da cidade por parte dos imigrantes/refugiados. De acordo com a autora, a experiência da cozinha, enquanto um espaço social, permite a socialização dos imigrantes/refugiados e a integração com o meio.

Com base nas pesquisas, sabe-se que a busca pela sobrevivência dos refugiados tem tido uma forte influência no setor de alimentos e bebidas. A cidade de São Paulo, por exemplo, tem recebido refugiados sírios, venezuelanos e colombianos que parecem ter encontrado na gastronomia uma nova oportunidade de renda (GRIESINGER, 2022).

A cultura alimentar indica uma maneira encontrada de ajudar refugiados na reconstrução de suas identidades (Lucena, 2019, 2021; Mintz, 2001). Com base nas pesquisas documentais e evidências articuladas, a comida diminui as distâncias culturais dos refugiados em relação aos brasileiros. Lucena (2021) afirmou o seguinte: “*residências e restaurantes, refugiados sírios estão ressignificando habilidades culinárias*”. Além de oferecer meios para o sustento, há a convivência dos refugiados do Oriente Médio e o reforço da presença cultural alimentar em alguns pratos do cardápio paulista. De acordo com Landi (2021), temos na cozinha dos refugiados o que a autora denominou de “cozinha híbrida”, ou seja, o conjunto de práticas culinárias que se combinam tendo como ponto de partida estruturas sócio-históricas e compondo-se por fragmentos culturais diversos ao longo do tempo.

Os hábitos culturais alimentares dos imigrantes/refugiados Sírios na cidade de São Paulo: fusão e adaptação da comida/cultura árabe e brasileira

De acordo Woortmann (2009), o tema relativo à alimentação sempre esteve presente em toda a trajetória constitutiva do pensamento antropológico social.

Segundo Lima (2005, p. 14):

Estudar a cultura na mesa brasileira é ir bem mais além das tradições e influências dos nativos indígenas, das iguarias africanas e das suculências portuguesas. Pois, a cozinha é um reativo de rara sensibilidade para avaliar a cultura de uma população, é um conjunto de signos e símbolos que ao serem interpretados dão compreensão a história civilizatória de um povo.

A comida tem o potencial de evocar emoções associadas a memórias de vida. Certos alimentos podem remeter a pessoas ou lugares, em virtude do vínculo afetivo e hedonístico. Estes atuam como catalisadores, possibilitando não apenas a ativação de memórias longínquas, mas também o reviver da nostalgia, intensificando ou aliviando sua intensidade. Assim, a culinária é uma maneira dos imigrantes não perderem uma parte de sua identidade, de seus hábitos e de seus costumes. Muitos imigrantes sírios em São Paulo mantêm sua cultura viva através de festivais, feiras e outros eventos que celebram a culinária síria.

Conforme Hadjab (2014, p. 130):

As imagens de alimentos, hábitos e tradições culinárias árabes no Brasil parecem permitir, de um lado, um resgate da história das famílias de origem árabe, pois ela está ligada à memória afetiva desses grupos, uma vez que a

maioria dos eventos sociais e familiares esteve relacionada ao ato de comer e festejar. Por outro lado, observa-se que também por meio da comida, a sociedade – independentemente de sua origem – reconhece as influências e contribuições das diversas presenças árabes no Brasil na cozinha brasileira.

Ainda, de acordo com Hadjab (2014, p. 189):

Mesmo já passados cerca de 130 anos desde o início da vinda de sírios e libaneses para o Brasil, segue frequente encontrar famílias descendentes de imigrantes que têm na alimentação uma das suas marcas identitárias mais fortes.

Os quibes, as esfirras e os pães sírios, tão popularizados no país, hoje fazem parte do cotidiano da cidade de São Paulo, o que nos permite observar como a cozinha dos imigrantes sírios contribuiu com a cozinha brasileira, conforme descreve Hadjab (2014, p. 23):

Essa influência não se nota apenas pela popularidade da cozinha árabe, confirmada pelo número impressionante de estabelecimentos alimentícios existentes tanto nas grandes cidades quanto no interior do país. Desperta enorme atenção o fato de o brasileiro ter incorporado ao seu dia a dia alimentos, temperos, formas de preparo e paladares sabidamente árabes. O popular café, presença quase obrigatória nos cafés da manhã do brasileiro, tem sua palavra originada no árabe *qahwa* (que significa "vinho").

Nessa mesma direção, Hadjab (2014, p. 201):

No Brasil, por exemplo, ao serem questionadas sobre exemplos de pratos árabes, as pessoas rapidamente se recordam do quibe, da esfirra, do tabule e da pasta de grão de bico, conhecida por *hommus* – comida já incorporada ao cardápio de boa parte dos restaurantes brasileiros e que foi trazida pelos sírios e libaneses.

Da mesma forma, os imigrantes sírios passaram a consumir as comidas tradicionais da cidade de São Paulo, conforme concluiu Rustomgy (2020, p. 90):

Ainda relacionada à dimensão da comensalidade, alguns entrevistados islâmicos adotaram um novo *habitus* alimentar no Brasil, ao consumirem comidas e ingredientes como o feijão carioca, feijão preto, pizza e churrasco, com cortes que somente em São Paulo tiveram contato, como a picanha, assim como, com frutas tropicais que jamais haviam provado.

Ademais, a falta de certos ingredientes, equipamentos e técnicas acaba levando o imigrante sírio a buscar novas soluções para se adaptar ao paladar do local de acolhimento, especificamente dos habitantes da cidade de São Paulo, colocando em prática saberes tradicionais e técnicas culinárias herdadas pelo vínculo familiar, como descreve Rustomgy (2020, p. 71-72).

Para além da questão de adaptar-se ao gosto do brasileiro em relação ao uso de condimentos, é observável a relevância da questão do custo desses

ingredientes em São Paulo. A maior parte dos entrevistados de origem árabe, que faz uso recorrente de especiarias, dentre outros produtos típicos do Oriente Médio, relataram que a substituição de insumos é uma questão de possibilidade de sua comida ser comercializada. Caso contrário, os consumidores reclamariam dos preços, a exemplo de Fátima Ismail (2020) que deixou de fazer receitas de quibe que utilizavam pistache e pinole.

Além dos valores dos insumos serem superiores aos praticados na Síria e em outros países, o acesso a certas especiarias tal como o *sumac* não é tão acessível: “*Sumac achei, mas também é bem caro. Consegui, mas... na verdade a gente só conseguiu nas zonas cerealistas. Não é coisa que tem acesso em supermercados. Tem algumas coisas bem caro. Tem uma coisa chama é feita de romã, molho de romã...*” (Bashar Alssadi, 2020). O xarope de romã a que o refugiado sírio se refere é um ingrediente utilizado em receitas mundialmente conhecidas da culinária sírio-libanesa (*fatoush*, por exemplo), por possuir sabor agridoce, ácido e marcante, confere sabor nas preparações em que é utilizado. Entretanto, por se tratar também de um condimento importado, com preço caro “*200 gramas custa 35 reais*”, segundo Bashar Alssadi (2020), ele o retirou da receita de esfiha de carne de autoria de sua irmã, pois inviabilizaria a comercialização de sua comida étnica, complementa e lamenta: “*Mas não é a receita completa, porque é difícil achar coisas. Eu procuro muitas coisas que eu preciso e não acho*” (Bashar Alssadi, 2020).

Outro aspecto é relativo à qualidade de certas especiarias, não são da mesma categoria, tampouco, possuem valores compatíveis com tais características. Salim Mhanna (2020) ao comentar sobre a qualidade de especiarias e frutas oleaginosas afirma: “*No fresco. Muito diferente a questão do fresco. Quando nozes fica crocante, maravilhoso. A comida fica molhada, por exemplo. É diferente. Sabor é diferente*” (Salim Mhanna, 2020). Assim, o resultado da receita é distinto, a qualidade presente no frescor dos produtos é notável, visto que influencia no resultado do prato que produz “*sabor diferente*”, além da crocância e umidade relativas às nozes quando novas; tornam-se amargas e rançosas dada a oxidação sofrida por terem sido armazenadas por um longo período de tempo. Bashar Alssadi (2020) complementa seu compatriota ao dizer que a qualidade de “*algumas temperos*” não é a mesma com a qual estava habituado na Síria.

Assim, verifica-se que a fusão e a adaptação da culinária síria na cidade de São Paulo são reflexos tangíveis da dinâmica intercultural inerente aos processos migratórios. São Paulo, com sua rica tapeçaria de influências globais, torna-se um caldeirão onde tradições culinárias coexistem e se entrelaçam. A gastronomia síria, ao interagir com ingredientes, técnicas e sabores paulistanos, não apenas preserva sua essência original, mas também evolui, incorporando nuances locais. Esta interação culinária ilustra uma resiliência cultural, onde os imigrantes mantêm seu patrimônio, ao mesmo tempo que contribuem para o mosaico gastronômico da metrópole. Em última análise, a comida serve como um elo unificador, conectando passados distantes com realidades presentes, e ilustrando que a identidade cultural, embora arraigada em tradições, é fluida e adaptável.

Este estudo analisou alguns cardápios de restaurantes de imigrantes/refugiados sírios na cidade de São Paulo, a fim de compreender melhor as características e as particularidades, como por exemplo, *Raful Cozinha Árabe*, *Jacob: cozinha árabe* (de imigrantes sírio libaneses), *Restaurante Syria* e *Majâz* (de refugiados). Além disso, o artigo discutiu o contexto dos

movimentos culturais, sociais e econômicos em que estão inseridos. A gastronomia é uma ciência e uma cultura viva que, conforme Landi (2023), é mutável diante de novos movimentos culturais, sociais e econômicos, adaptando-se às circunstâncias. No âmbito da cidade de São Paulo, a presença de imigrantes sírios trouxe consigo uma riqueza gastronômica que merece ser explorada.

Os resultados indicam que a riqueza e a diversidade da culinária síria podem se refletir nos cardápios dos estabelecimentos selecionados. Notou-se também uma adaptação destes pratos às características locais, evidenciando a interação entre as culturas síria e brasileira.

A pesquisa apresenta a riqueza gastronômica trazida pelos imigrantes sírios para a cidade de São Paulo. Através da análise dos cardápios dos estabelecimentos mencionados, foi possível perceber a adaptação e integração da culinária síria à realidade local, ressaltando a dinamicidade da gastronomia enquanto manifestação cultural, como no caso da esfirra de frango com catupiry (restaurante *Jacob*), sendo o catupiry um queijo originalmente brasileiro da região de Minas Gerais incorporado nessa produção, como presente em diversos outros pratos nascidos e reinterpretados da cidade.

Como o método do estudo partiu de uma abordagem qualitativa descritiva exploratória, torna-se importante esclarecer como foi realizada a pesquisa nos estabelecimentos gastronômicos explorados e o instrumento de coleta de dados partindo da pesquisa documental. Inicialmente, realizou-se uma busca online utilizando as palavras-chave “restaurantes sírio libaneses em São Paulo” e “restaurantes refugiados sírio libaneses em São Paulo”. Como critérios de seleção, verificou-se se os estabelecimentos possuíam um site e se estavam em funcionamento. Deste universo, selecionaram-se os quatro estabelecimentos já mencionados: “*Rafal Cozinha Árabe*”, “*Jacob: cozinha árabe*” (de imigrantes sírio libaneses), “*Restaurante Syria*” e “*Majaz*” (de refugiados). Através da pesquisa documental e com recurso à análise de conteúdo de Bardin (2010), foram estes os selecionados, sendo dois de refugiados e dois de descendentes de imigrantes. Neste sentido, a análise dos dados do estudo optou pela técnica da análise de conteúdo de Bardin (2010), focando na caracterização do cardápio de cada restaurante e na identificação de elementos que evidenciassem a influência da cultura síria, como no caso da presença do quibe, da esfirra, do tabule e da pasta de grão de bico.

Importante ressaltar que para uma análise mais detalhada do leitor dos itens ofertados no cardápio – além dos já evidenciados no texto acima - optou-se por disponibilizá-los abaixo.

AV. São João, 1248
São Paulo, Brasil

RESTAURANTE
SYRIA
O MELHOR SHAWARMA E COMIDA ÁRABE DE SÃO PAULO

MENU VIRTUAL
ABERTOS DE SEGUNDA A SÁBADO
12:00 ATÉ 20:00 HORAS



SHAWARMA R\$15,00
*Carne bovina - Kafta - Frango
Falafel - Misto - Sugog*

KAFTA NO PRATO ACOMPANHA PÃES
Médio..... R\$ 30,00
Grande..... R\$ 40,00

FALAFEL ACOMPANHA PÃES
Médio..... R\$ 30,00
Grande..... R\$ 40,00

MEZZE *Homes, colhada seca, baba ghanoush, tabule e quibe cru*
Médio..... R\$ 30,00
Grande..... R\$ 40,00

ESFIHA FECHADA R\$ 5,00
Carne - Queijo - Escarola

QUIBE CRU ACOMPANHA PÃES
Médio..... R\$ 30,00
Grande..... R\$ 40,00

QUIBE ASSADO R\$ 5,00

ESFIHA ABERTA
Pequena..... R\$ 5,00
Grande..... R\$12,00

QUALQUER DOCE POR R\$ 5,00

BEBIDAS

Latas 350ml (cervejas e refrigerantes).....	R\$ 5,00
Refrigerante 600ml.....	R\$ 6,00
Cerveja 600ml (original e seasonal).....	R\$ 12,00
Cerveja 600ml (chocolate).....	R\$ 14,00
Energéticos.....	R\$ 10,00
Água com e sem gás.....	R\$ 3,00

Telefone para delivery: 3222-2401 - Whatsapp: 95974-8869.
Também estamos nos aplicativos de delivery.

Fonte: Restaurante Syria (2023).



Fonte: Raful Restaurante (2023)

Jacob

COZINHA ÁRABE

RODÍZIO ÁRABE
 Filé, wafles, crochante árabe, tabulé, hummus, fatogamushi, chachoua, kibe cru, chachoua de ovo, shawarma de repolho, arroz marroquino e salada
 (1 pessoa) R\$ 49,00

BUFFET ÁRABE
 100G = R\$ 4,99

SALADAS

JACOB <small>(alface, azeitona, rúcula, ervã doce e tomate)</small>	Peq. R\$ 15,00	Gde. R\$ 18,00
MISTA <small>(tomate, alface, agrião, pepino, rúcula, cebola e costurão)</small>	Peq. R\$ 15,00	Gde. R\$ 18,00
FATOUCHE <small>(salada mista, pão sírio, tomate e azeit)</small>	Peq. R\$ 15,00	Gde. R\$ 18,00

SALGADOS

Esfiha aberta <small>(carne ou queijo)</small>	R\$ 3,50	
Esfiha de frango com catupiry	R\$ 4,00	
Esfiha fechada <small>(carne, queijo, ventosa ou broto)</small>	R\$ 3,50	
Kibe frito	R\$ 4,00	
Esfiha folhada	R\$ 4,00	
Esfiha de zatar	R\$ 4,00	

LANCHES

20 MINUTOS PARA O PREPARO

Beirute de filet mignon <small>(filet, presunto, queijo, ovo, azeitonas e salada)</small>	R\$ 32,00
Beirute de frango <small>(filet, presunto, queijo, ovo, maionese e salada)</small>	R\$ 28,00

Fonte: Restaurante Jacob (2023)

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa evidenciou o intrínseco papel da gastronomia nos processos de migração, identidade e integração cultural. A alimentação, conforme apontado por Al Noulfal (2021), não é apenas uma prática cotidiana, mas também um dos mais potentes símbolos identitários que um indivíduo ou grupo social pode carregar. Os hábitos alimentares dos migrantes, como observou Poulain (2004), servem como ferramentas de leitura das diferenças sociais, atuando como elos entre memória afetiva, história e cultura. O cenário paulistano, palco da nossa investigação, tornou-se um espaço de hibridismo gastronômico com a chegada dos imigrantes sírios. Conforme destacado por Hadjab (2014), mesmo diante da evolução dos laços identitários ao longo das gerações, a relação entre memória e identidade, quando permeada pela alimentação, resiste. Os imigrantes sírios, embora integrados à sociedade brasileira, ainda encontram na gastronomia uma maneira tangível de expressar sua identidade cultural original. A culinária paulistana, por sua vez, absorveu e se reinventou a partir das contribuições sírias, ressaltando sua natureza cosmopolita e adaptativa. Esse diálogo entre tradições culinárias não apenas reflete a capacidade adaptativa dos migrantes, mas também sublinha a natureza receptiva e plural de São Paulo. Em síntese, a gastronomia, mais do que um ato de nutrição, é um fenômeno social e cultural. Através da comida, os imigrantes sírios em São Paulo conectam-se com suas raízes, enquanto simultaneamente contribuem para a rica tapeçaria cultural da cidade. Este estudo reafirma o potencial da comida como um instrumento poderoso de resistência cultural, memória e coesão comunitária, fortalecendo a ideia de que a gastronomia é, indubitavelmente, uma das mais autênticas expressões da humanidade.

Para uma agenda de pesquisas futuras, pode ser essencial o aprofundamento de aspectos ainda não completamente explorados, por exemplo, a variação dos cardápios com o passar do tempo, a influência de outras cozinhas imigrantes e a evolução da percepção da população local em relação à gastronomia síria. Ademais, pode ser enriquecedor considerar a participação direta dos imigrantes e descendentes na coleta de dados, permitindo uma compreensão mais profunda de suas vivências pessoais. Reconhecemos que nosso estudo possui limitações, particularmente no tocante à representatividade de todos os grupos imigrantes sírios na cidade e às dinâmicas econômicas envolvidas no cenário gastronômico. Assim, para uma compreensão mais holística, futuras investigações devem buscar estratégias metodológicas que permitam uma análise mais diversificada e inclusiva.

4. REFERÊNCIAS

- AI NOULFAL, L. R. *O refúgio na cozinha: como a integração da comunidade síria contemporânea configura uma São Paulo de saborosas portinhas*. São Paulo, 2021.
- BARDIN, L. *Análise de Conteúdo*. [s.l: s.n.], 2010.
- BRASIL. *Lei Nº 9474, de 22 de Julho de 1997. Presidência da República*. Brasília: [s.n.], 22 jul. 2022. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9474.htm>.
- DIAS, B. *Conheça 7 restaurantes comandados por refugiados em São Paulo*. [S.l: s.n.], 2019.
- FREIRE, V. *São Paulo Acolhe Refugiados – Secretaria da Justiça e Cidadania*. [S.l: s.n.], 2021.
- GRIESINGER, D. *Sou brasileiro: conheça refugiados de uma guerra que já dura 10 anos*. [S.l: s.n.], 2022.
- HADJAB, P. D. E. M.; *Alimentação, memória e identidades árabes no Brasil*, 2014.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Lamparina, 2015.
- HARVEY, D. *A condição pós-moderna São Paulo*. Edição original em inglês, 1989.
- KROEBER, A. L. *Cultural and natural areas of native North America* (Vol. 38). Univ of California Press, 1939.
- LANDI, C. *A formação híbrida da alimentação ítalo-paulistana: um diálogo com a cidade de cultura, memória e pertencimento no século XXI*. São Paulo: [s.n.], 10 nov. 2021.
- LANDI, Camila de Meirelles. *Aula Tendências da Alimentação e da Gastronomia*. Aula de História da Alimentação e da Gastronomia do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Presbiteriana Mackenzie. Aula: 24 de Maio de 2023 Brasil - São Paulo-SP, 2023.
- LIMA, C.; *Para uma Antropologia da alimentação brasileira. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire*. Fundação Gilberto Freire, Recife, 2005.
- LUCENA, C. T. *Comida de refugiado como recurso identitário e de identificação*. Caderno CERU, v. 32, n. 2, p. 32–2, 2021.
- LUCENA, C. T. *Migrações contemporâneas e impasses identitários algumas teorias e conceitos*. *Migrações contemporâneas e impasses identitários*, v. 30, n. 1, p. 1–31, 2019.
- MAGNANI, J. G. C. *Antropologia Urbana: desafios e perspectivas*. *REVISTA DE ANTROPOLOGIA*, São Paulo, v. 59, n. 3, 2016.
- MANTOVANI, F. *Refugiados se concentram na zona leste e no centro de São Paulo*. [S.l: s.n.], 2019.
- MINTZ, S. W. *Comida e Antropologia. A Uma breve revisão*. *REVISTA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS SOCIAIS*, v. 16, n. 47, p. 1–12, 2001.
- OHNUKI-TIERNEY, E. *Rice as self: Japanese identities through time*. Princeton University Press, 1993.

POULAIN, J. Sociologias da Alimentação – os comedores e o espaço social alimentar. Trad. Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PUCCI, F. M. S.; TRUZZI, O. M. S. *Sírios em São Paulo: trabalho, economia e identidade étnica*. Revista Territórios & Fronteiras, Cuiabá, v. 13, n. 2, p. 1–29, 2020.

Raful Restaurante. Início. Disponível em: <<https://raful.com.br/>>. Acesso em: 23 ago. 2023.

Restaurante Jacob – Cozinha Árabe. Disponível em: <<https://jacobrestaurante.com.br/>>. Acesso em: 23 ago. 2023.

Restaurante Syria. Disponível em: <<https://restaurante-syria.negocio.site/>>. Acesso em: 23 ago. 2023.

SAYAD, A. *A imigração ou os paradoxos da alteridade*. São Paulo: EDUSP, 299p. WEBGRAFIA Núcleo de Antropologia Urbana Da Universidade de São Paulo–Artigos. (1998).

SOUZA LIMA, R., FERREIRA NETO, J. A., & PEREIRA FARIAS, R. de C. *Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade*. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, 10(3), 2015.

WOORTMANN, E. F.; *Temas em cultura e alimentação*. *Horizontes Antropológicos*, 15, 355-359, 2009.

UNHCR. *Global Trends. Forced displacement in 2020*. [S.l: s.n.], 2021.

UNHCR. Mid-year TRENDS 2021. (2021b).

Contatos: estefania_m_castro@hotmail.com e camila.landi@mackenzie.br