

Maria Luiza Silva Santos

# o Quibe no Tabuleiro da Baiana

Uma reflexão sobre a imigração **síria** e  
**libanesa** e o turismo cultural em Ilhéus



o Quibe no  
Tabuleiro da  
Baiana



## **Universidade Estadual de Santa Cruz**

---

### **GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA**

PAULO GANEM SOUTO - GOVERNADOR

### **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

ANACI BISPO PAIM - SECRETÁRIA

### **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ**

ANTONIO JOAQUIM BASTOS DA SILVA - REITOR

LOURICE HAGE SALUME LESSA - VICE-REITORA

---

### **DIRETORA DA EDITUS**

MARIA LUIZA NORA

#### **Conselho Editorial:**

Antônio Roberto da Paixão Ribeiro

Dário Ahnert

Dorival de Freitas

Eronilda Maria Góis de Carvalho

Fernando Rios do Nascimento

Francolino Neto

Lino Arnulfo Vieira Cintra

Maridalva Souza Pentead

Maria Laura Oliveira Gomes

Marileide Santos Oliveira

Paulo dos Santos Terra

Reinaldo da Silva Gramacho

Rosana Lopes

Rozemere Cardoso de Souza

---

Maria Luiza Silva Santos

# o Quibe no Tabuleiro da Baiana

---

Uma reflexão sobre a imigração **síria** e  
**libanesa** e o turismo cultural em Ilhéus

---

Ilhéus - BA  
2006

  
Editora da UESC

©2006 by MARIA LUIZA SILVA SANTOS

1ª edição: 2006

Direitos desta edição reservados à  
EDITUS - EDITORA DA UESC  
Universidade Estadual de Santa Cruz  
Rodovia Ilhéus/Itabuna, km 16 - 45662-000 Ilhéus, Bahia, Brasil  
Tel.: (73) 3680-5028 - Fax: (73) 3689-1126  
<http://www.uesc.br/editora> e-mail: [editus@uesc.br](mailto:editus@uesc.br)

## PROJETO GRÁFICO E CAPA

Adriano Lemos

## REVISÃO

Aline Nascimento / Maria Luiza Nora

EQUIPE EDITUS

**Diretor de Política Editorial:** Jorge Moreno; **Revisão:** Maria Luiza Nora, Aline Nascimento;

**Supervisão de Produção:** Maria Schaun; **Coord. de Diagramação:** Adriano Lemos;

**Design Gráfico:** Alencar Júnior.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

---

S237 Santos, Maria Luiza Silva

O quibe no tabuleiro da baiana : uma reflexão sobre a imigração síria e libanesa e o turismo cultural em Ilhéus / Maria Luiza Silva Santos. - Ilhéus, Ba : Editus, 2006.

170f. : il. ; anexos.

Inclui catálogo de receitas da culinária árabe.

Bibliografia: f. 127-135.

ISBN: 85-7455-104-X

1. Turismo cultural - Ilhéus (BA). 2. Libaneses - Migração - Bahia. 3. Sírios - Migração - Bahia. 4. Culinária árabe. I. Título.

CDD 380.145

---

Ficha catalográfica: Silvana Reis Cerqueira - CRB5/1122

## PREFÁCIO

Este livro fala de uma epopéia. Muitos já escreveram sobre empreitadas assim. Os livros de história e os romances contêm centenas delas, tendo à frente soldados e profetas, reis e feiticeiros, grandes comerciantes, senhores de fábricas, escravos e exércitos. Normalmente, há vencedores e vencidos. A natureza aparece como cenário da grandiosidade de projetos que devem se realizar a qualquer custo. Estes livros costumam falar de *gênio humano*, como a convidar o leitor a se identificar com aqueles heróis e elevar-se, assim, para além do prosaico insignificante da vida cotidiana. Esta, por sua vez, seria destituída de encanto e majestade. Posta em seu devido lugar, seria o borrão em que se escreve a verdadeira história, a dos personagens em que se reconhece algum tipo de investidura que os distinguiria dos mortais.

A autora, aqui, nos coloca diante de um herói singular. Como os outros tantos imigrantes que povoaram o Brasil a partir do final do reinado, os árabes vieram apinhados na terceira classe de navios europeus, fugindo da penúria e da adversidade, muitas vezes do cerco fundiário ou da perseguição política e religiosa, em busca de prosperidade. Por que mesmo os dou como singulares, então?

Lembro o depoimento que ouvi de seu Wagih Ataya, vinte anos já faz. Este libanês contava a mim e a meu pai os pormenores de seu desembarque no porto de Marseilha, para um banho e uma refeição. Falava das bolinhas de queijo conservadas em azeite doce, em potes de vidro

cuidadosamente guardados durante a viagem maior, aquela pelo oceano.

O que me intrigou na noite em que ouvi seu Wagih narrar sua aventura foi precisamente a continuidade entre a saída do Líbano, a entrada no navio, o desembarque em Santos, depois em Salvador, e a vida normal que logo passou a ter, “graças a Deus”. Em nenhum momento, percebia-se na sua narrativa a constituição de uma colônia no sentido convencional do termo. O encontro com brasileiros de Ilhéus, de Sergipe e do sertão, bem como o encontro com outros árabes já estabelecidos e as modestas farras depois do expediente, nas ruas hoje desertas e soturnas, que àquele tempo viam pequenas turmas de amigos cantando hinos à amizade. Uma destas canções dizia: “salve, nossos companheiros; como são belos os nossos companheiros”. Não, não era um hino em língua árabe que os patrícios entoavam para lembrar a pátria. A pátria, agora, era ali, também porque eram muitos os patrícios de lá sendo já patrícios cá. Era em português mesmo que se cantava...

Somente depois de muitos anos pude apreender, lembrando do depoimento daquele filho do Líbano, a riqueza que exalava em virtude de sua transparência. Lembro do seu sorriso triunfante ao ensinar como se parte uma melancia sem faca, jogando a fruta bem quente de sol no riacho bem gelado que desce das montanhas. Uma vez, a percepção desta riqueza aconteceu quase de repente, muitos anos depois, quando assistia a um documentário na televisão. O locutor falava da chegada de “forasteiros dos quatro cantos do mundo”, referindo-se ao porto de um outro país. Lembrei-me das

histórias que ouvi dos árabes de Ilhéus. Eles mesmos não se consideram forasteiros. São adventícios, jamais estrangeiros.

Quando comecei a conhecer a pesquisa de Maria Luíza, temi, por alguns momentos, que viesse a me roubar o fascínio que sempre exerceram sobre minha mente os personagens árabes de Jorge Amado. Principalmente Nacib e Fadul, mas também aqueles outros que fazem uma ponta aqui e ali, nas obras ambientadas no centro de Salvador. Refiro-me, principalmente, à peregrinação de Nacib na primeira parte do romance à procura de uma cozinheira. Os cinco sentidos do dono do Bar Vesúvio são vividos com invejável intensidade. Ele vê a parte da cidade próxima do porto como a querer divisar uma possível salvação para sua cozinha órfã; ouve os meninos da rua e as conversas de dentro das casas, que lhe despertam agonias e sabores, reforçadas pelos odores que escapam das cozinhas; suas mãos acostumadas a contar cuidadosamente a fêria do bar queriam deitar com uma nova moça do Bataclan, mas isto era indissociável de achar logo uma nova empregada. E seu drama de comerciante desfalcado se faz máximo quando dois enterros memoráveis passam em frente ao seu estabelecimento, sem que houvesse quibes, coxinhas e empadas suficientes para os amantes da crônica cotidiana do alheio. Pois bem, temi que uma pesquisa sobre estas coisas lhes tirasse a magia.

Não tirou. Os árabes deste livro – os gringos, como chamávamos em Ilhéus, com conotações bem distintas daquelas que esta palavra recebe em outros lugares – são heróis de suas cozinhas, de seus fardos e alforjes cheios de coadores de café, cobertores coloridos, talheres, vestidos, facões, velas,



botas, paliteiros e arreios bem polidos, tudo isto em preços muito variados, a se administrar continuamente. Afinal, o bom prestamista sabe garantir o pagamento das prestações de seus fregueses.

Na pesquisa que agora apresento, percebe-se um delicado e complexo jogo de negociação de mundos diferentes e próximos. Como nas páginas mais saborosas de Gilberto Freyre quando se refere aos portugueses, Maria Luíza acompanha as mulheres sírias e ouve-as falar das especiarias, das hortaliças, do tipo de gado, do jeito de preparar. Da salsa para o coentro, do carneiro para o boi, do azeite de lá para o óleo daqui. E o quibe surge, vitorioso, como um monumento. Sua implantação na culinária de Ilhéus e sua região tem a magnitude de uma imagem eqüestre em praça pública. Em vez do cavalo de bronze, podem-se ver as pequenas vitrines de madeira e vidro vendendo quibe, com os vasos de molho de pimenta ao lado, ou os modernos carrinhos que parecem vender sorvete ou água de coco.

É o triunfo da cozinha árabe, da casa e do corpo mesmo deste adventício, daquilo que trouxe de mais íntimo e saboroso. Ao lado do chocolate, que produziu o fausto desta região por algumas décadas e se tornou sofisticada moeda de fineza em boa parte do mundo, o quibe como que lhe é a contrapartida. É o mundo que acorreu ao porto de Ilhéus e ficou. Convido o leitor, então, a refazer esta viagem.

*Milton Moura*

# ÍNDICE

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>DISCUSSÃO CONCEITUAL: Migração, Turismo e Globalização.....</b>	<b>23</b>
Migração .....	26
Turismo.....	34
Globalização e sujeito pós-moderno .....	40
<b>A IMIGRAÇÃO SÍRIA E LIBANESA.....</b>	<b>53</b>
Breve histórico da imigração árabe para o Brasil.....	55
Ilhéus e a imigração árabe.....	77
<b>A CULINÁRIA ÁRABE E O TURISMO EM ILHÉUS.....</b>	<b>93</b>
Gastronomia e turismo cultural.....	93
A culinária árabe em Ilhéus.....	101
Jorge Amado, os árabes e o perfil gastronômico de Ilhéus	105
<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>123</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>131</b>
<b>CATÁLOGO DE RECEITAS.....</b>	<b>141</b>

## INTRODUÇÃO

A cidade de Ilhéus, município baiano situado a 400 km de Salvador, capital do Estado, ficou famosa em nível nacional e internacional devido à expansão da lavoura cacauceira, através dos séculos XIX e XX, bem como das crises desse cultivo que abalaram e abalam até hoje a economia e a sociedade locais. A partir desse ponto de partida, Ilhéus foi propagada por vários espaços do globo como a “Princesinha do Sul”, suscitando a curiosidade e a esperança de inúmeras pessoas, denominadas posteriormente de desbravadores, numa referência ao enriquecimento.

Com base nessa realidade, uma vasta literatura foi construída por autores originários da região, como Jorge Amado e Adonias Filho, contando as famosas agruras e arroubos dos coronéis do cacau. Histórias verídicas e algumas delas com uma “pitada” a mais de entusiasmo para aguçar a imaginação dos leitores. Como foi registrado pelo próprio Jorge Amado: “É de Ilhéus que nasce o que de mais puro e sensível, o que de mais belo possa ter o que escrevi.

Ilhéus como tema me inspirou, marcou de forma profunda o que escrevi de alma e corpo” (AMADO, In: REVISTA ILHÉUS, 2001).<sup>1</sup>

Essas histórias da região cacauceira - mais precisamente, da cidade de Ilhéus - saíram das páginas dos livros e alcançaram uma repercussão ainda maior através das novelas televisivas, permitindo que pessoas de lugares bem distantes, de gostos e conceitos bem diferenciados, passassem a conhecer a cidade de Ilhéus.

Mas nem só de cacau pode viver a região. Devido às graves e prolongadas crises, a cidade, o povo e seus representantes começaram a despertar para a possibilidade de diversificação da economia. Dentre as várias alternativas, surge a opção do turismo. Como se pode constatar na revista *Ilhéus*:

A crise do cacau, produto que moldou profundamente a cultura e a vida ilheense, influenciando inclusive na infra-estrutura de uma cidade que se preparou como polo de comércio de exportação e processamento no sul da Bahia, mudou em dez anos de ponta a cabeça os rumos do desenvolvimento de Ilhéus. A cidade descobriu novos horizontes e suas vocações como centro de tecnologia, *turismo* e agroindústria (REVISTA ILHÉUS, 2000, p. 3).

---

<sup>1</sup> A Revista Ilhéus é uma publicação da Assessoria de Comunicação Social da Prefeitura Municipal de Ilhéus, de periodicidade anual, que versa sobre assuntos variados tais como: economia, turismo e sociedade.

Essas novas opções que passaram a fazer parte da perspectiva econômica e social da região ainda estão em fase estrutural e de encaminhamentos. Sob a perspectiva desta obra, a atenção está voltada para o enfoque *turismo*, mais precisamente o turismo histórico-cultural.

O turismo é um fenômeno global que vem atingindo grandes dimensões nas últimas décadas. Seu funcionamento incorpora um grande contingente de pessoas, relacionadas às áreas de bens e serviços, dentro e fora da localidade turística. Já foi definido sob enfoques variados, tais como: tempo de viagem, período de permanência, local de origem dos turistas e proibição quanto à atividade remunerada (LAGE, 2000). Neste enfoque, o turismo é tratado de maneira já ressignificada, numa perspectiva que se estabelece a partir da década de 80, que chama a atenção para o viajante que necessita mais do que o lazer, que “busca a realização interior e dá ênfase ao meio ambiente e à compreensão da cultura e da história de outros lugares, que quer conhecer povos e se enriquecer culturalmente” (AVIGHI apud LAGE, 2000, p. 104).

A propaganda veiculada sobre o turismo profissional em Ilhéus demonstra entender a atividade sob o enfoque acima citado. Constata-se essa afirmação quando se lê:

O calendário de eventos produzido pela Ilheustur segue normalmente, e o turismo de Ilhéus finalmente vive um momento único desde que Ilhéus passou a utilizar o seu talento, as suas belezas e as suas *histórias* para atrair visitantes dos quatro cantos do mundo (REVISTA ILHÉUS, 2000, p. 3).

Salientando a história do lugar como sendo também um atrativo para o turismo cultural, encontra-se na conformação étnica da região um caráter híbrido, decorrente da miscigenação de origens distintas. “É importante ressaltar que a região é sabidamente prevalecte de influências de negros, sergipanos e turcos – termo genérico para as origens síria, libanesa e turca propriamente dita” (SIMÕES, 2000, p. 03).

Observa-se essa presença síria e libanesa quando são identificados os sobrenomes de famílias residentes em Ilhéus, tais como: Chauí, Chalhoub, Darwich, Nassiri, Medauar, Dieb, Daneu, Hage, Halla, Maron, Bichara, Rabat, Bacil, Midlej, Ganem, Ocké, Zugaib, Massara, Habib, Zaidan, Baracat, Kalid, dentre outras, que chegaram principalmente por volta do final do século XIX e início do século XX. Esse marco coincide com uma das fases áureas da cacauicultura e de grandes correntes migratórias para as Américas, como afirma Boris Fausto:

Entre 1881 e 1915, cerca de 31 milhões de imigrantes chegaram às Américas. Os EUA eram o principal país de recepção, com 70%, em segundo lugar, a Argentina, com 4,2 milhões; e o Brasil, com 2,9 milhões de imigrantes (FAUSTO, 2000, p. 25).

Outro aspecto que reflete o significado do grupo étnico árabe na cidade de Ilhéus é a existência de restaurantes com a presença de comida típica como: Sheik, Quibe do Nacib, Vesúvio, Beirute, Toca do Gringo e a presença cotidiana

de elementos dessa culinária na vida diária do ilheense, a exemplo do quibe. Como ressalta Simões,

A culinária mais característica de uma determinada região necessariamente tem a ver com sua história, com o processo de dominação (ou não) pelo qual eventualmente essa região passou; com respeito a uma cultura local ou a uma cultura imposta pelo colonizador, pelo conquistador, pelo coronel (SIMÕES, 2000, p. 4).

Entendendo a importância da análise histórica dos variados povos que compõem a cultura de uma localidade para o entendimento de todo processo cultural desenvolvido em um espaço, esta obra traz a investigação da história e da influência/presença dos imigrantes sírios e libaneses na formação cultural da cidade de Ilhéus, priorizando como campo os âmbitos da sociabilidade em que esses grupos mais se destacaram, podendo-se atribuir um registro significativo ao aspecto gastronômico, e a articulação dessa herança com os elementos culturais reconhecidos como contemporâneos, aos efeitos de praticar de maneira fundamentada o turismo histórico-cultural.

Buscou-se entender o fenômeno turismo na perspectiva da contemporaneidade, o que conduz a uma postura interdisciplinar, inclusive levando-se em conta a ausência de conceitos específicos, pois como chama atenção Ansarah,

Dado que o estudo em turismo tem amplas relações com outras ciências, algumas vezes estes campos não se definem claramente, criando alguns problemas semânticos e confusões conceituais. A educação em turismo deve estar relacionada a uma reflexão multidisciplinar ao trabalho em equipe, contemplando contextos multiculturais em que a criatividade combine o saber tradicional ou local e o conhecimento aplicado da ciência avançada e da tecnologia (2002, p. 23).

A este propósito, afirma Ada Denker: “O turismo aparece como objeto de estudo no ambiente de várias disciplinas e está sujeito a influências de vários paradigmas” (2001, p. 28).

O turismo cultural, por ser um segmento específico do turismo, versado no aspecto da cultura, também encontra referências interdisciplinares, recorrendo a conceitos relativos a identidade, espaço e memória. Beni, um dos autores que mais parece apostar no turismo cultural, refere-se à

Influência de turistas a núcleos receptores que oferecem como produto essencial o legado histórico do homem em distintas épocas, representado a partir do patrimônio e do acervo cultural encontrado nas ruínas, nos monumentos, nos museus e nas obras de arte (1998, p. 381).

Neste momento da reflexão, pode-se colocar o problema: como pensar a cultura atrelada a essa concepção? A



resposta a essa questão encontra respaldo em autores como Ortiz e Ianni. Ao longo de suas atuações destacadas nos debates sobre a mundialização, insistem em considerar a relação entre hibridismo e cultura local. De acordo com essas considerações, podem ser colocados alguns pontos mais relevantes de sua contribuição.

Com os intensos debates que começaram a se desencadear a partir dos anos 70, a respeito da integração global, da globalização e da mundialização da cultura, surge o temor de que se possa vislumbrar o mundo sem fronteiras ou sem contornos, tornando os espaços sem identidade. A preservação e a memória de uma cultura passam a ser um questionamento de possibilidade. Se a globalização é um processo que se pode constatar e ao qual ninguém hoje pode se subtrair, a homogeneização cultural passaria a ser quase que uma assertiva?

Ortiz discorda desse posicionamento, corroborando a linha deste trabalho, quando afirma que uma cultura mundializada não implica o aniquilamento das outras manifestações culturais; ao contrário, ela coabita e se alimenta delas. O fenômeno social total deve permear o conjunto das manifestações culturais localizando-se e enraizando-se nas práticas cotidianas dos homens (1998).

Estabelecendo também a relação da cultura mundial *versus* cultura local, Ianni afirma que a cultura mundial nunca estará pronta e completa, mas lenta e indefinidamente criada. Sua criação não significa a eliminação da diversidade cultural, pois não pode ser criada do nada. A cultura mundial se desenvolve a partir de culturas nacionais, assim

como as culturas nacionais se formam a partir das velhas culturas (2000, p. 111).

É assim que se toma a análise do conceito de cultura: numa acepção mundializada, que contempla o elemento da difusão cultural ou a sua possibilidade através dos fenômenos das trocas entre populações diversas e a fusão dos elementos junto à herança perpetuada através dos costumes nas várias gerações.

Nessa visão ampliada de cultura, em que são trabalhados esses movimentos como trânsitos inter e transculturais, torna-se interessante conhecer as origens formadoras da história de uma região, percebendo-se assim as mudanças sociais e o conhecimento das trocas entre culturas, material significativo para o turismo histórico-cultural.

Estabelecendo como objeto de análise os povos sírio e libanês que imigraram para Ilhéus, pode-se analisar um segmento desse movimento transcultural. Entende-se como referência para esta análise a existência de duas categorias: os indivíduos considerados autóctones e os que migraram para a região, empreendendo uma opção de vida corajosa e radical e transformando em pátria um outro local que não o de seu nascimento.

Neste sentido, parece oportuno colocar brevemente o porquê da referência com ênfase aos estudos sobre migração e etnicidade. Estes encontraram sua primeira fundamentação na teoria das relações cíclicas estabelecidas pela Escola de Chicago. A partir de uma perspectiva interacionista, concentram-se nas relações concretas que ocorrem entre indivíduos no seu cotidiano. A assimilação é concebida pelos

representantes dessa corrente como uma fusão que permite a integração de diferentes grupos numa vida cultural comum. Como afirmam Park e Burgess,

A assimilação não se resume na destruição de culturas minoritárias, não consiste, para o migrante, em repúdio dos seus valores e de seu modo de vida tradicional em prol de normas culturais da sociedade de acolhimento, mas tornar-se implicado em grupos cada vez mais amplos e inclusivos (apud POUTIGNAT, 1995, p. 66).

Mais especificamente sobre a imigração síria e libanesa, são utilizados, dentre outros, os trabalhos de Boris Fausto, Osvaldo Truzzi e Clark Knowton, além de autores da região como Adonias Filho e Jorge Amado, que contextualizam a cidade de Ilhéus no final do século XIX e início do século XX.

Fausto aborda a importância do estudo da trajetória quando explica as duas possibilidades de análise: uma abordagem estrutural, em que busca melhor compreender as raízes de um movimento migratório transoceânico, que diz respeito às condições sócio-econômicas existentes nos países de emissão e de recepção, bem como sob uma perspectiva micro-histórica, acompanhando trajetórias familiares das duas pontas da cadeia migratória (2000). Faz referência ainda ao movimento “fazer a América”, ocorrido entre 1880 e 1915, que relaciona a ânsia dos imigrantes que saíram de suas terras em busca de melhores condições de vida.

Quanto às rotas, peculiaridades, costumes e tradições, encontra-se em Knowton um valioso estudo das condições desse movimento transoceânico, os destinos desviados e que hoje poderiam nos parecer confusos, as acepções religiosas, políticas e econômicas, a exemplo do trecho abaixo:

A grande maioria dos sírios e libaneses que entrou no Brasil era de mão-de-obra agrícola, com poucos artesãos. É verdade que alguns tinham ofícios e que os praticavam no Brasil. A maioria contudo, conhecia poucas técnicas que lhe pudessem servir na nova terra e, evitando a agricultura e a indústria, começou a mascatear fósforos, armarinhos e fazendas pelas ruas da cidade e do interior (1960, p. 186).

Essa afirmação vai encontrar eco em Adonias Filho, quando afirma que a chegada dos sírios e libaneses para a região se deu por volta de 1871. Estes não atuaram conjuntamente com os desbravadores das roças de cacau; encontraram-se com as fazendas através da mascatagem (1976). Esta diferença, contudo, se é pertinente aos efeitos da precisão, não deveria sugerir uma “diminuição” da importância da contribuição árabe para a construção da civilização do cacau.

Os sírios e os libaneses viabilizaram à população o acesso a bens de consumo fundamentais, como querosene, velas, calçados, tecido, carne seca, papel e artefatos básicos de funilaria; ou seja, os artigos básicos utilizados no dia-a-dia

de uma fazenda ou vilarejo do cacau, do último quartel do século XIX até o meado do século XX.

Esses relatos visam a contribuir para promover a divulgação da história dos imigrantes sírios e libaneses para os habitantes de Ilhéus e para o turista que deseja conhecer a história local, a importância da sua culinária e as reconfigurações advindas dessa defrontação e conjugação, fazendo com que o fenômeno turismo se configure como mais rico, fascinante e prazeroso.

No primeiro capítulo, desenvolve-se uma discussão conceitual, colocando-se as acepções problematizadas no tratamento das definições de *imigração*, *cultura* e *turismo*, bem como de outras noções conceituais que dizem respeito a esses fenômenos sociais e que vêm embasar essa discussão.

No segundo capítulo, a imigração síria e libanesa é descrita de maneira geral, em termos de Brasil, o movimento “Fazer a América” e a interação entre os brasileiros e o mundo árabe. Num segundo momento do mesmo capítulo, é descrita a cidade de Ilhéus com suas potencialidades turísticas e suas afinidades com as culturas síria e libanesa.

No terceiro e último capítulo, são discutidas as noções de gastronomia e a importância da culinária árabe para a cultura e o turismo de Ilhéus, elencando os estabelecimentos que possuem uma relação mais estreita com essa culinária e que podem servir de suporte para um turismo gastronômico mais efetivo.

Como anexo, foi inserido um catálogo de receitas árabes fornecidas por senhoras sírias, libanesas ou descendentes que residem em Ilhéus, apontando elementos particular-

mente expressivos dessa culinária. Algumas dessas receitas foram retiradas do livro de Mônica Moura Costa (1996), *A Comida de Ilhéus no Tempo dos Coronéis do Cacau*, enquanto outras foram fornecidas por imigrantes, descendentes e pessoas relacionadas ao ramo gastronômico em Ilhéus.

# 1.

## DISCUSSÃO CONCEITUAL: *Migração, Turismo e Globalização*

ميش فهدتوى خؤ خشس سس عؤس هي

Só de certo tempo a esta data se tem desenvolvido os estudos sobre os grupos estrangeiros no Brasil e, em particular, sobre as relações de cultura verificadas entre eles e as populações brasileiras de base portuguesa. Pode-se assinalar a década 1931-40 como o período em que começaram tais estudos a preocupar nossos sociólogos, nossos etnólogos, nossos antropólogos; isto não exclui o fato de, anteriormente, se assinalarem influências desse ou daquele grupo, a existência ou não de assimilação dos grupos para aqui imigrados (DIEGUES JUNIOR, 1980, p. 185).

*O Quibe no Tabuleiro da Baiana – uma reflexão sobre a imigração síria e libanesa e o turismo cultural em Ilhéus* está relacionado a esse grupo de estudos. Trata-se de um texto versado sobre as influências árabes para a região Sul da Bahia. Considera a temática da migração, bem como das

influências que o contingente migracional sírio e libanês tem ou pode vir a ter no segmento do turismo cultural, quiçá gastronômico, para a cidade de Ilhéus.

Uma discussão introdutória pautada em conceitos como imigração, turismo e globalização e em outros elementos teórico-metodológicos inerentes a esses conceitos - interação, mudança, pluralismo, hibridismo, identidade, etnia, transculturação, espaço-tempo e outros – é oportuna aqui aos efeitos de subsidiar a análise de forma mais aprofundada.

Esses conceitos elencados, em sua maioria, podem ser caracterizados como fenômenos sociais independentes que se permitem entrecruzar na perspectiva da Cultura e do Turismo. São ferramentas trabalhadas por ramos distintos do conhecimento e também por áreas afins, com enfoques voltados para a Sociologia, a Economia, a Antropologia e a Historiografia.

Em se tratando da Migração, do Turismo e da Globalização, pode-se afirmar que se tratam de fenômenos sociais de grandes dimensões, que atingem um contingente significativo de pessoas. Ferrari (1983) define o fenômeno social como um acontecimento observado sensivelmente através da percepção externa, inferido e suscetível de descrição, mas que pode alterar vivências e modificar comportamentos e costumes, podendo se referir a pessoas e a grupos isolados, porém sendo mais característico de grandes concentrações. Banducci Jr. e Margarita Barreto vão enfatizar também a idéia de fenômeno social quando afirmam que o turismo



ao mesmo tempo constitui um fenômeno social, dado que implica o deslocamento de grandes contingentes de pessoas que passam a ser habitantes temporários de locais nos quais não residem, ocasionando múltiplos impactos nessa sociedade receptora. E é um fenômeno social também porque faz parte das necessidades criadas pelo mundo moderno (2001, p. 8).

As afinidades entre esses fenômenos, apesar de não serem de caráter estrutural, colocam a possibilidade de estabelecer relações entre eles, principalmente quando se trata de mudanças na perspectiva social. Sabe-se que o mundo moderno é um mundo de transformações. A sucessão rápida e às vezes quase imediata de eventos e acontecimentos, a exemplo das migrações e do turismo, viabiliza tratar dessa mudança como um acontecimento já cotidiano.

Os indivíduos de outras décadas, mesmo nem tão distantes, passaram um bom tempo acostumados a viver em um lugar e a submeter-se a uma convivência longa e recursiva com os mesmos grupamentos, os mesmos objetos e utensílios, os mesmos trajetos e imagens. Integravam a construção da história do lugar e se sentiam pertencentes a esse lugar, sendo considerados nativos e nutrindo uma identidade centrada naquele determinado espaço, sem a efetivação de significativos deslocamentos, tanto de forma temporária como definitiva.

Hoje, a palavra de ordem não é mais a da rigidez e fixação do homem a um só espaço. “A mobilidade se tor-

nou praticamente uma regra. O movimento se sobrepõe ao repouso. A circulação é mais criadora que a produção. Os homens mudam de lugar como turistas ou como imigrantes” (SANTOS, 2002, p. 328).

Mas... de que se constituem a migração e o turismo?

## MIGRAÇÃO

O termo *migração*, na acepção própria das ciências humanas, reúne uma variedade de significados que apresenta como ponto comum a mobilidade dos homens. A migração implica de forma concreta a vida entre dois universos, aquele no qual se está inserido, mas também aquele que se deixou definitivamente ou por um lapso de tempo.

O fenômeno migratório não é característico apenas dos últimos séculos. Pode ser observado desde os tempos mais remotos, haja vista o próprio movimento do nomadismo.<sup>2</sup> Em séculos mais recentes, XIX e XX, ficou bem caracterizado o movimento “Fazer a América”, onde contingentes de vários países vieram povoar ou se unir aos que já se encontravam nas Américas. Como evidencia Fausto,

Grande parte dessa imigração era a tradicional, composta em sua maioria de jovens e adultos do

---

<sup>2</sup> O homem viaja desde o início dos tempos, quando seus antepassados primitivos percorriam freqüentemente grandes distâncias em busca de caça que lhes fornecia alimento e agasalho necessários a sua sobrevivência (THEBALD, 2001, p. 27).

sexo masculino em busca de emprego temporário ou permanente no país de recepção. ‘Fazer a América’ era o lema de quase todos os imigrantes que cruzavam o Atlântico. Para eles, a prioridade básica consistia em acumular poupança com a qual esperavam poder desfrutar de uma vida melhor em seus países de origem (2000, p. 24).

Mas a própria definição do que seria um imigrante não foi tarefa simples no Brasil. Sempre que se trabalha com essa temática, é necessário definir seus atributos com clareza, devido às imprecisões que envolvem o conceito. O ponto mais polêmico gira em torno da identificação da condição de migrante. “Seria por comparação entre o lugar onde reside e o lugar de nascimento? Ou o lugar da última residência? Ou ainda o lugar da residência anterior numa data fixa?” (SEDUH, 2002). As definições mutáveis tornaram confusas as próprias estatísticas. As primeiras discordâncias são registradas com o termo *turista*, pois

as autoridades brasileiras antes de 1934 definiam como imigrantes todos os estrangeiros de terceira classe que desembarcavam em portos brasileiros. Estrangeiros viajando na primeira e segunda classe eram considerados turistas ou visitantes (KNO-WTON, 1960, p. 35).

A partir desse período, é acrescida a classificação, o argumento do exercício profissional. As leis redefinem assim

os termos *imigrantes* e *não imigrantes*: “Imigrantes passaram a ser as pessoas entradas no Brasil para exercer um ofício ou profissão por mais de trinta dias. Não imigrantes eram indivíduos que permaneciam no Brasil até trinta dias” (KNOWTON, 1960, p. 35).

Tal classificação, contudo, não era considerada satisfatória, pois havia quem entrasse no país para executar atividade profissional cujo período ultrapassava o limite dos trinta dias e ao mesmo tempo não aspirasse a fixar residência. Mais uma vez, foram redefinidos os termos e atribuíram-se duas novas categorias em substituição aos termos imigrantes e não imigrantes, representadas pelos termos *permanentes* e *temporários*.

Indivíduos classificados como temporários são turistas, viajantes comerciais, passageiros em trânsito, técnicos, cientistas, etc, que entram no Brasil por vários períodos sem a intenção de residência definitiva. Permanentes são pessoas vindas ao país em busca de um lar definitivo. Só esses são considerados imigrantes (KNOWTON, 1960, p. 36).

Vale ressaltar que essa classificação não alcançou uniformidade em todos os estados, verificando-se variações quanto à sua aceitação, à adoção e ao entendimento.

Cada um dos conceitos possui vantagens e limitações, sendo mais adequado a algumas situações que a outras, pois o número de migrantes é diverso segundo cada um deles. Se a definição legal permaneceu incerta, o objetivo

da viagem não segue o mesmo caminho, ou seja, não deixa margem para dúvidas. A migração implica sempre o fenômeno do deslocamento da sociedade de origem para um novo espaço. A migração constitui o terceiro elemento da dinâmica populacional. Tem como característica básica o fato de implicar necessariamente na mudança de lugar de residência (SEDUH, 2002).

Permanecem sempre as duas “pontas” da relação: os países de emissão e os países de recepção, que muitas vezes podem apresentar comportamentos e costumes bastante diversos daqueles do seu local de origem. Essa mudança estrutural, em termos individuais e mais precisamente nos descendentes, suscita a construção de novas identidades e a integração com países receptores, podendo ocasionar, de forma pacífica, o processo de assimilação.

Uma questão que se coloca é: por que as pessoas migram? Vários podem ser os fatores de atração ou expulsão,<sup>3</sup> ou até do equilíbrio entre eles, mas, segundo Fausto, uma constatação já foi feita: “A migração não começa até que as pessoas descubram que não conseguirão sobreviver com seus meios tradicionais em suas comunidades de origem” (2000, p. 13).

Fatores como dificuldades extremas de sobrevivência, perseguição política e religiosa, dificuldades econômicas e conflitos em termos de etnicidade e/ou nacionalidade

---

<sup>3</sup> Os termos “fatores de atração” e “fatores de expulsão”, tão comumente utilizados na literatura especializada e nos meios de comunicação em geral, são creditados a Everett Lee, em 1995 (PEREIRA, 2000, p. 05).

podem apontar na direção da expulsão. Em contrapartida, o movimento de atração se dá em função de lugares onde essas pessoas possam viver de forma tranqüila, sem perseguições, ou onde exista a possibilidade de obter terra barata ou empregos, e a mão-de-obra seja escassa.

De maneira genérica, os imigrantes que deixam seus lugares originários em função de alguns dos constrangimentos acima aceitam qualquer trabalho, mesmo que esta ocupação não seja de prestígio, desde que os salários sejam superiores àqueles pagos em seus países ou que outros fatores, quais sejam a segurança ou a própria sobrevivência, estejam assegurados. Em função dessa estratégia, muitos conseguem retornar aos seus lugares de origem; outros, mais preocupados com a acumulação para investimento, ou seja, um processo de prosperidade, terminam por se inserir na teia de uma nova cultura, integrando-se à respectiva economia, e decidem pela permanência.

Esses movimentos de idas e vindas descritos no parágrafo anterior são, talvez, o que mais atenção chama neste contexto. Ocorrem devido ao deslocamento efetuado entre os migrantes, que levam e trazem consigo experiências, costumes e tradições, mesclando culturas e realçando o entendimento do hibridismo entre as nações. Sobre o caráter híbrido das identidades, Stuart Hall enfoca os *Versos Satânicos*, de Salman Rushdie, corroborando as observações anteriores:

O livro *Versos Satânicos* celebra o hibridismo, a impureza, a mistura, a transformação, que vem de novas e inesperadas combinações de seres humanos,

culturas, idéias, políticas, filmes, músicas. O livro alegra-se com os cruzamentos e teme o absolutismo puro [...]. É a grande possibilidade que a migração de massa dá ao mundo (HALL, 1997, p. 100).

No decorrer desse processo de hibridização e transformações, pode ser percebido um outro processo, visto de forma atenta, carregada às vezes de concernimento, por autores que se debruçam sobre a temática da construção de identidades (IANNI, 2000; HALL, 1997). Trata-se dos processos sociais da assimilação e da transculturação entre povos, movimentos que se devem à internalização de valores com os quais os indivíduos não foram inicialmente endoculturados, e que passam então a assimilá-los.

Antes de passar a tematizar o processo de assimilação, geralmente caracteriza-se o processo de acomodação, que pode vir a dar origem ao primeiro e que se pode tomar aqui como contraponto.

A acomodação pode se constituir em um primeiro passo mediante o qual o imigrante passa a aceitar os ícones mais sobressalientes e emblemáticos da nova cultura, criando bases para uma modificação profunda nas atitudes, sentimentos e valores. Tende a remover as características de “estranho” que distinguem o imigrante do autóctone, como o traje, a língua e os maneirismos. Como ressalta Pearson, “À medida que essas características são removidas, os membros do grupo em que o imigrante veio viver tendem a tratá-lo cada vez mais como um dos seus” (1975, p. 208). Caso contrário, enquanto os elementos culturais diversos

se mantiverem bem enraizados nos hábitos dos imigrantes, cada novo grupo constituirá um nicho cultural estranho.

A assimilação virá se efetuar quando os imigrantes se desfizerem dos elementos peculiares à sua cultura e incorporarem em seus próprios hábitos e costumes aqueles da nova cultura, dissolvendo os nichos culturais e integrando-se à nova sociedade. Visto dessa forma, o processo de assimilação parece simples. Cabe, porém, o questionamento: seria, assim, possível e simples essa profunda assimilação? Pearson esclarece:

É talvez certo dizer que, mesmo nas mais favoráveis circunstâncias, a assimilação nunca se completa nos imigrantes de primeira geração; completa-se, porém, muitas vezes, nos de segunda e quase sempre nos de terceira (1975, p. 209).

Esse movimento de acomodação e assimilação, correspondente à probabilidade de idas e vindas por parte dos migrantes ou de sua fixação, demonstra inicialmente o entendimento do “diferente” que pode se transformar no semelhante. Evidencia a transculturação “que atravessa os tempos e os povos, presentes, recentes e remotos” (IANNI, 2000, p. 97), suscitando a princípio a idéia da diferença, podendo incorrer posteriormente em um processo de relativa homogeneização. Relativa porque em termos culturais, mais precisamente de trocas culturais, os efeitos causados pelo processo migracional ou turístico não podem ser aferidos de forma absoluta, como ressalta Barreto (2001), ao enfatizar a possibilidade da não ocorrência dos processos de acomodação ou de assimilação:



A migração, muito mais que o turismo, tem sido responsável pela pluralização das culturas e pela negociação de espaços culturais para a identificação (formação da identidade). A conclusão a que se chega na atualidade é que imigrantes e moradores chegam a um acordo, sem que haja perda das respectivas identidades, colocam um alerta para as possibilidades do turismo como fenômeno acultrador, uma vez que, se a convivência permanente, por várias gerações, não provoca mudanças radicais, poder-se-ia estar superestimando os efeitos dos contatos provocados pelo turismo (BARRETO, 2001, p. 19).

Numa perspectiva pós-moderna, contudo, a identidade é entendida como algo móvel, em permanente construção, a ser constantemente (re)moldada a partir do contato com o outro. O contato que se efetiva entre turistas e residentes, entre a cultura das pessoas nativas e a cultura do turista, desencadeia algumas contradições, curiosidades e tensões que, pelo caráter transitório da atividade turística, pode provocar a transculturação ou o fortalecimento da identidade e da cultura dos indivíduos da sociedade receptora e muitas vezes do próprio turista.

Essas contradições e curiosidades passam pelo entendimento do *local do eu* – poder-se-ia dizer o *lugar originário* - e do *local do outro* no contexto turístico cultural. As tensões se evidenciam quando turistas e residentes se questionam se determinado elemento cultural pertence à cultura nativa,

a alguma das culturas formadoras daquela sociedade ou de um outro local turístico. Hall vai denominar de crise de identidade essas tensões:

Esta perda de um “sentido de si” estável é chamada, algumas vezes, de deslocamento - descentração do sujeito. Esse duplo deslocamento – descentração dos indivíduos tanto de seu lugar no mundo social e cultural quanto de si mesmos – constitui uma crise de identidade (1997, p. 9).

Mesmo entendendo a existência de uma crise de identidade, permanece a complexidade do objeto da análise, uma vez que se trata de um conceito de difícil articulação “pouco desenvolvido e muito pouco compreendido na ciência social contemporânea para ser definitivamente posto à prova” (HALL, 1997, p. 9). Trata-se de conceitos cujo declínio se pode observar, como o de *sujeito unificado*. Esse movimento oportuniza a emergência do conceito de indivíduo pós-moderno, contemporâneo ou sujeito fragmentado, perfil que abala referências estáticas que vigiram por longos períodos.

## **TURISMO**

O turismo não é um processo de fácil apreensão em suas múltiplas características. Com suas novas propostas, abrangência e segmentações, pode ser considerado um

fenômeno complexo e mutável que aparece em formas e circunstâncias diversas, “sendo difícil apreendê-lo por meio de uma única perspectiva teórica ou mesmo de uma única ciência” (BARRETO, 2001, p. 23).

O turismo é exercido pelo viajante que abre caminhos, que busca o novo e o outro, não só quando desbrava o desconhecido, porém quando redesenha também o conhecido (IANNI, 2000). Ao mesmo tempo em que sua saída promove uma libertação de vícios e tradições que se enraízam com as vivências cotidianas, vai acumulando novas experiências por onde passa.

Da mesma forma que é considerado intruso, marginal, desconhecido, reforçador de costumes, pois “a chegada de estrangeiros em grande número tem como contra-ofensiva atos de reforço da coesão social local”<sup>4</sup> (GENNEP, 1978, p. 34), pode ser considerado como intermediário, aquele que coloca os lugares em comunicação e que aproxima unidades diferentes.

De acordo com essa ótica, o turismo tem sido considerado como um fenômeno global que vem atingindo grandes dimensões nas últimas décadas. Seu funcionamento incorpora um grande contingente de pessoas, relacionadas às

---

<sup>4</sup> Essa posição de Gennep pode ser associada à visão de Flusser sobre o imigrante: “o imigrante é para o enraizado alguém ameaçador, pois expõe a fragilidade do lar sagrado. O arrivista é alguém que já está no lugar, mas não inteiramente, é uma aspirante à residência, taxado de recém-chegado pelos locais, para que estes possam se sentir mais seguros na sua moradia ([www.hemi.unirio.br](http://www.hemi.unirio.br)).

áreas de bens e serviços, dentro e fora da localidade turística. Já foi definido sob enfoques variados, tais como: tempo de viagem, período de permanência, local de origem dos turistas e proibição quanto à atividade remunerada (LAGE, 2000, p. 26).

Remontando ao seu processo histórico, evidencia-se que, apesar de a viagem ser uma experiência que se pode encontrar desde os tempos pré- históricos, o turismo é um fenômeno da modernidade. Até meados do século XIX, só uma categoria de pessoas, correspondentes às elites, podia desfrutar dessa atividade, especialmente por motivos de lazer, o que evidenciava uma marca de *status*.

De acordo com alguns historiadores,<sup>5</sup> esse quadro começa a se alterar na Inglaterra, durante a Revolução Industrial, com a ascensão da classe média e o advento dos meios de transportes relativamente baratos. Os deslocamentos passam a ser feitos com mais facilidade e pessoas de classes menos abastadas começam a ser também denominadas *turistas*.

Tal denominação, contudo, não é entendida unanimemente. Fontes diferentes apontam significados diferentes para essa atividade. Por exemplo, no *Webster's New University Dictionary*, o turista é definido como “aquele que viaja por prazer”.<sup>6</sup> Ao mesmo tempo que essa definição possui fundamento, torna-se precária quando se evidenciam na classificação da demanda turística segmentos como: 1. Lazer,

---

<sup>5</sup> Como por exemplo, Theobald em seu artigo *Significado, âmbito e dimensão do turismo*, in: Turismo Global, 2001.

<sup>6</sup> In: Theobald, 2001.

recreação e férias; 2. Visitas a amigos e parentes; 3. Negócios e motivos profissionais; 4. Tratamento de saúde; 5. Religião e peregrinações (THEOBALD, 2001).

Em bibliografia específica de turismo (THEOBALD, 2001), as unidades básicas referem-se a indivíduos ou famílias que realizam atividades turísticas. O termo *viajante* refere-se a todos os indivíduos que viajam entre duas ou mais localidades geográficas, quer em seu país de residência (viajantes domésticos), quer entre países (viajantes internacionais).

Pode-se, entretanto, encontrar ainda a conceituação de *turistas* como visitantes temporários que permaneçam pelo menos por 24 horas no local visitado, e *excursionistas*, que se caracterizam como visitantes temporários, permanecendo menos de 24 horas no destino visitado, não vindo a pernoitar. Essas distinções alcançam significado especial no âmbito mais pragmático de discussões administrativas, relacionadas sobretudo ao item hospitalidade. Percebe-se, assim, que tais denominações não podem ser simplesmente tomadas como dados ou como classificações consensuais ou universais. Dada a relevância desse ponto, contudo, convém registrar aqui a relatividade da própria terminologia.

Em todas as classificações estatísticas, concentra-se porém a principal característica da viagem: o movimento em círculo de uma pessoa que parte e regressa ou pretende regressar ao ponto inicial.

Neste trabalho, tem-se a idéia do turista como viajante integrado, como aquele que aprende através da viagem e promove trocas recíprocas, surgindo até a denominação de *pós-turistas*, como evidencia Urry:

Tem-se argumentado que esse determinado conjunto de turistas está sendo substituído por *pós turistas* mais sofisticados, que procuram ter uma variedade de experiências e de encontros diretos com as populações locais. Alguns deles não se preocupam de modo algum com o fato de que aquilo que se lhes apresenta é a simulação de uma cultura local. Estão interessados em toda parafernália daquilo que “está por detrás das cenas” bem como na construção do desempenho e no cenário (apud FEATHERSTONE, 1997, p. 166).

Esse modelo de turismo está agregado à respectiva cultura ou talvez seja mais apropriado dizer, às especificidades culturais. Remete à formação histórica de uma localidade, bem como suscita a curiosidade de sua identidade cultural e de suas múltiplas influências. Talvez o segmento correspondente ao turismo cultural seja o que mais se aproxime desse modelo de turismo e que contemple as aspirações dos turistas, o que, por outro lado, demanda cuidados devido ao perigo das padronizações e pasteurizações culturais. Mas no que se constituem as segmentações?

Segmentar o mercado é identificar clientes com comportamentos homogêneos quanto a seus gostos e preferências – a segmentação possibilita o conhecimento dos principais destinos geográficos, dos tipos de transportes, da composição demográfica dos turistas e de sua situação social e estilo de vida, entre outros elementos (ANSARAH, 2001, p. 27).

Convém passar, neste momento, à caracterização da segmentação do turismo cultural. Este pode se referir à

influência de turistas a núcleos receptores que oferecem como produto essencial o legado histórico do homem em distintas épocas, representado a partir do patrimônio e do acervo cultural, encontrado nas ruínas, nos monumentos, nos museus e nas obras de arte (BENI, 1998, p. 381).

O turista que busca conhecer o diferente detém um interesse crítico nos elementos culturais de uma outra sociedade, tendendo a respeitar, de maneira ativa e reflexiva, os valores e tradições diferentes dos seus. Interessa-se pelas origens, visita museus e sítios históricos, procura conhecer as representações sociais locais através da literatura, da culinária, do teatro e da interação com as pessoas da localidade receptora.

Esse novo modelo de turista, que não se destaca completamente do modelo convencional de turista consumista, promove uma defrontação entre referências locais e referências mais amplas. Coloca o global frente ao local, ou pelo menos em integração, procurando entender as questões ligadas às migrações, miscigenações e hibridismos. Expande-se e desenvolve-se mediante o próprio fenômeno da globalização, uma vez que propicia uma significativa interação entre pessoas e a veiculação dos lugares em forma de propagandas e revistas especializadas, podendo servir de atrativo ou não a grupos de turistas.

Nesse contexto de mudanças em que se inserem o fenômeno da migração e aquele do turismo, não se percebe só a mudança do homem. Essa mudança traz, imbricada, a modificação de produtos, imagens, comportamentos e culturas, colocando-se aí o problema da dimensão territorial das práticas associadas ao universo do turismo. Trata-se, assim, de um fenômeno que será percebido pelo homem que se desloca e se depara com novas realidades que não ajudou a construir, com novos modelos de vida de que passa a ser aprendiz, cuja necessidade o induz a assimilar, que serve de alicerce para um outro fenômeno, a globalização.

## GLOBALIZAÇÃO E SUJEITO PÓS-MODERNO

A globalização implica um movimento de distanciamento da idéia originária de sociedade, preconizando uma quebra de barreiras. Pode ser visualizada como

aqueles processos atuantes numa escala global, que atravessam fronteiras nacionais, interligando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço – tempo, tornando o mundo, em realidade e em experiência, mais interconectado (MCGREW, apud HALL, 1997, p. 71).

É interessante ressaltar que, apesar de o termo *globalização* conotar geralmente um tratamento na área econômi-



ca, é também assimilado no sentido de *mundialização*, ou seja, relativo à ambiência cultural. Autores como Renato Ortiz (1998) distinguem *global* de *mundial*, relacionando o primeiro aos aspectos econômicos e tecnológicos e o segundo, ao domínio específico da cultura. O autor pontua que a categoria ‘mundo’ encontra-se articulada a duas dimensões; vincula-se primeiro ao movimento de globalização das sociedades, mas significa também uma visão de mundo, um universo simbólico específico à civilização atual.

Só se pode falar em cultura mundializada ou mundialização numa nação cuja territorialidade esteja globalizada; por outro lado, a cultura nunca será totalmente globalizada, uma vez que se fundamenta nas culturas locais e nas velhas culturas.

O que fica caracterizado no processo global é a diferença na compreensão espaço-tempo, pois o mundo passa a ser entendido de forma bem mais acelerada, as distâncias tornam-se bem mais curtas e os eventos ocorridos numa localização se refletem imediatamente em outros lugares. A nova maneira de ver o tempo rompe com a perspectiva cronológica sobre o espaço; começa então a se desenvolver o que Castells (1999) denomina “cultura da virtualidade”, em que a simultaneidade e a intemporalidade passam a ser uma constante.

A confusão quanto à percepção do tempo e do espaço passa a ser definida ou compreendida como o desenrolar de barreiras que separavam tradicionalmente as comunidades. A rigidez do que se entendia como *local* ou *nacional* e a

contraposição entre a aparente fixidez dos conhecimentos tradicionais e o acesso a informações acerca do que estava intramuros e além desses faz com que se assista à instauração dessa interconexão mundial. Com toda essa rapidez e influência de um espaço sobre o outro, o movimento citado da transculturação<sup>7</sup> encontra terreno fértil para se propagar.

Em localidades as mais diversas, os indivíduos passam a absorver e desenvolver costumes semelhantes, tendencialmente uniformes. Roupas, alimentação, entretenimento, literatura, cinema, música passam a fazer parte da cultura de uma mesma “tribo” universal. A mídia, através principalmente da TV e da Internet, é uma das principais responsáveis por essa rápida uniformização.

As pessoas que moram em aldeias pequenas, aparentemente remotas, em países pobres do terceiro mundo, podem receber, na privacidade de suas casas, as mensagens e imagens das culturas ricas, consumistas, do Ocidente, fornecidas através dos aparelhos de TV ou de rádios portáteis que as prendem à aldeia global das novas redes de comunicação (HALL, 1997, p. 79).

---

<sup>7</sup> *Transculturação* é aqui entendida como um processo de troca, um processo em que “ambas as partes da equação resultam modificadas” (IANNI, 2000, p. 106). Numa dinâmica de reciprocidade cultural, ocorrem contribuições que podem concorrer para uma nova realidade, rica em seus diversos aspectos.

Ressalta-se daí a rapidez telecomunicacional em detrimento dos processos de acomodação e assimilação anteriormente explicitado quando se colocava o fenômeno imigração. Surge então a preocupação de alguns teóricos no sentido de que esses processos globalizantes tenham como efeito geral o enfraquecimento das formas nacionais de identidade cultural, colocando o global acima das identidades nacionais.

Em contrapartida, ao tempo em que se percebe de maneira tão forte o vigor do processo de globalização, existe um outro movimento concomitante no sentido de preservação da *diferença*. Seria uma articulação entre o nacional e o global. Kavin Robin observa que, “ao lado da tendência em direção à homogeneização global, há também uma fascinação diante da diferença e da mercantilização da etnia e da alteridade” (apud HALL, 1997, p. 83).

De acordo com esse entendimento, a globalização passa a caminhar em paralelo ao reforçamento das identidades locais. Ao mesmo tempo que se tornou interessante para o mundo a quebra de fronteiras econômicas e culturais, mediante a qual todos poderiam ter acesso aos mesmos bens de consumo e conhecimento sobre outros hábitos e costumes, não é interessante para o globo que todos sejam iguais e que a cultura seja uniforme.

Vale ressaltar que, apesar de essa atração e ao mesmo tempo repulsão frente ao “diferente” se constituir numa incoerência, são movimentos identificados na modernidade pela característica própria de uma sociedade em constantes mudanças. Outro aspecto a ser esclarecido é que, quando se

fala em “aspectos culturais diferentes”, não se trata de algo correspondente à sua “pureza”, e sim à maneira como são organizados e dão forma a um significado de pertença, pois, por mais híbridas que sejam suas origens, as pessoas ainda necessitam de referências. Tais referências muitas vezes são aspectos peculiares de cada local, que suscitam o desejo de que sejam conhecidos, explorados e preservados por outras pessoas.

O cuidado que se deve manter no trato de aspectos quanto à resistência ao hibridismo remete a alguns perigos: o primeiro seria propor o outro extremo - o fundamentalismo exacerbado, o nacionalismo particularista ou um absolutismo étnico e religioso; o segundo estaria associado ao entendimento da nova percepção espaço/tempo.

Neste mundo de movimento e de mudanças, de alteridades e resistências, as noções de residência, de lugar, de passado, podem ser alteradas em detrimento da facilidade e da rapidez frente aos deslocamentos. Segundo Lowenthal (1975),

O passado é um outro país... Digamos que o passado é um outro lugar, ou ainda melhor, num outro lugar. No lugar novo, o passado não está; é mister encarar o futuro: perplexidade primeiro, mas, em seguida necessidade de orientação. Para os migrantes, a memória é inútil. Trazem consigo todo um cabedal de lembranças e experiências criado em função de outro meio e que de pouco lhe serve para a luta cotidiana. Precisam criar uma terceira via de entendimento da cidade. Suas experiências vividas

ficaram para trás e nova residência obriga novas experiências. Trata-se de um embate entre o tempo da ação e o tempo da memória (LOWENTHAL, apud SANTOS, 2002, p. 328).

Talvez a afirmação de que a memória e as antigas experiências se constituam em um arsenal inútil seja um tanto quanto exagerado. Na verdade, antigas vivências podem ajudar em um novo espaço e em um novo tempo, mas a necessidade de encontrar o que Lowenthal denomina de uma terceira via procede no sentido da adequação dessas antigas experiências ao novo que se apresenta.

Isso se observa quando se percebe que, após o momento de impacto e atordoamento frente ao novo espaço ou ao novo tempo, é chegado o momento de se reformular a idéia anteriormente elaborada das coisas, ambientes e pessoas para encarar a nova realidade. No novo momento e no novo espaço, serão efetivadas as trocas entre os chegantes e os considerados autóctones, seja no papel de migrante, seja no papel de turista. Nesse momento, “o homem busca aprender o que nunca lhe foi ensinado, e pouco a pouco vai substituindo a sua ignorância do entorno por um conhecimento ainda que fragmentário” (SANTOS, 2002, p. 329).

A vivência e a convivência em um novo meio ambiente irão permitir, após os primeiros registros e impressões, o início da assimilação dos novos espaços, desconstruindo um primeiro processo de alienação, gerando, ao contrário, o surgimento de processos de integração e de entendimento. Essa velocidade de adaptação frente ao mundo de

mudanças não permite que o homem permaneça com seus pensamentos em repouso por muito tempo. O exercício do repensar assume um caráter de urgência. O homem passa a se entender como um ser que deve estar sempre em constante disposição, renovando suas forças diariamente.

Esse homem de movimentos e mudanças pode ser entendido como o indivíduo que absorve o choque das novidades e, com isso, passa a realizar as construções e desconstruções de seus conhecimentos culturais com maior facilidade. As novas formulações efetivadas se constituem como um suporte de vivências mais poderoso para esse indivíduo, permitindo uma operacionalização eficaz de descobertas e um papel significativo na produção da história dos novos espaços.

Dessa nova percepção de homem pode surgir o compromisso com a idéia de um pluralismo cultural, uma vez que não se deve entender a cultura, seja na acepção de cultura de origem, seja na acepção de cultura que se abraça ou se quer descobrir, como uma entidade hermeticamente fechada e sim permeada de aberturas, de possibilidades de influências de uma sobre as outras. Cuellar afirma que

As culturas encontram-se em um estado constante de fluxo, conduzidas por forças internas ou externas. Tais forças podem produzir efeitos benéficos de acomodação e harmonia baseados em ações voluntárias, ou, ao contrário, podem gerar reações involuntárias de conflito violento, de dominação e de exercício ilegítimo de poder (1999, p. 69).

A partir das considerações acima, poderíamos problematizar, numa linguagem mais próxima da antropologia filosófica, a condição humana numa sociedade cada vez mais globalizada.

Inicialmente, pode-se colocar um axioma que, por si só, já contém uma questão dramática: a necessidade de conviver deveria engendrar, dadas as premissas acima, o princípio do respeito entre as culturas ou pelo menos um nível de tolerância e respeito que favoreça uma boa convivência entre povos. Dito de outra forma, nos tempos pós-modernos, o grau de globalização alcançado pelas diversas sociedades deveria dar suporte a padrões de convivência em que a alteridade não significasse estorvo, e sim possibilidades sempre novas de intercâmbio e crescimento.

O pluralismo emerge para valorizar o tesouro acumulado de experiências, de sabedoria humana. As culturas se beneficiam do contato e da defrontação quando se percebe nesses movimentos suas características e peculiaridades. Esse respeito e essa tolerância evidenciados são elementos imprescindíveis no relacionamento entre países, seja no fenômeno da migração ou do turismo.

Em se tratando de uma aproximação respeitosa entre grupos, seja de migrantes, seja de turistas, a identidade étnica não será um aspecto importante para ponderações, mas poderá ocorrer em um movimento turístico ou migratório um desencadeamento gerador de conflitos em detrimento de diversidades étnicas, uma vez que, como evidencia Poutignat,

A identidade étnica constrói-se a partir da diferença. A atração entre aqueles que se sentem como de uma espécie é indissociável da repulsa diante daqueles que são percebidos como estrangeiros. Esta idéia implica que não é o isolamento que cria consciência de pertença, mas ao contrário, a comunicação das diferenças das quais os indivíduos se apropriam para estabelecer fronteiras étnicas (1995, p. 40).

Vale salientar ainda o registro de Werner no sentido de que a própria noção de identidade étnica de uma pessoa “é determinada por vários fatores, tais como descendência, idioma, costumes e a pessoa que está fazendo a identificação” (1992, p. 138). Com base nessas prerrogativas, a característica principal registrada é uma consciência de distinção e ao mesmo tempo de formas de interação que só podem surgir num contato social compartilhado. Assim, a etnicidade não pode ser identificada e relacionada a apenas um grupo ou um determinado tipo de indivíduo, mas a todos os grupos que transitam de alguma forma nessa complexa interface de relações, entendendo que a importância desse debate irá variar de acordo com as épocas e as situações.

Quando desses contatos entre diferentes populações resulta o conflito - aqui entendido como “uma interceptação do caminho através da realização de seus desejos, surgindo rivalidade, antipatias, críticas de forte tonalidade emotiva e assim tornando-se comuns as retaliações pessoais ou grupais” (PEARSON, 1975, p. 188) - , o fenômeno do reforço das identidades étnicas pode ocorrer. Segundo Cuellar,



Ocorre particularmente quando o processo de migração gera a competição pelo controle do acesso à riqueza econômica, ao poder político e ao status social. Isso também ocorre quando existe uma forte noção de etnicidade territorial, na qual certos grupos étnicos se consideram enraizados no espaço físico como “filhos da terra” ou quando a migração gera bruscas mudanças no equilíbrio demográfico e na mistura entre grupos étnicos (1999, p. 81).

Fenômenos como a xenofobia e o racismo podem anteceder ou causar os confrontos e os conflitos. A xenofobia consiste no temor, na aversão ou mesmo no ódio aos estrangeiros que podem advir de expectativas frustradas de desenvolvimento, das ameaças a valores culturais e principalmente de uma retórica de proteção da identidade nacional, não havendo aí a noção de uma sociedade multicultural. Já o racismo pode ser entendido como preconceito ou antagonismo frente a outros grupos, com base na crença da sua própria superioridade (cf. CUELLAR, 1999). Esses fenômenos não irão permitir o contato entre grupos, inviabilizando a idéia de um pluralismo cultural.

\* \* \* \* \*

Em síntese, estabelecendo a relação entre os conceitos de *migração*, *turismo* e *globalização*, percebem-se similaridades e contradições entre esses fenômenos. Na análise do processo migratório, identificam-se os “diferentes”, que

aportam numa determinada localidade de “iguais”: uma vez assimilados os costumes, tornam-se também “iguais”. Em processo inverso, quando se refere à globalização, os “diferentes” tendem a homogeneizar e posteriormente, em defesa de uma preservação cultural, tendem a levantar a bandeira do resgate das tradições.

Como no caso da imigração, o turismo consiste na mobilidade e no deslocamento. É pensado em termos dos locais de origem e de recepção que irão acolher de forma positiva ou negativa o migrante ou o turista. Convém lembrar, contudo, que o caráter turístico implica o aspecto do transitório e reversível, enquanto em termos de migração pode-se pensar em deslocamentos definitivos. O migrante, vindo a fazer parte em definitivo do local de recepção, não pode deixar de participar da dinâmica do hibridismo. Transplanta então seus hábitos e costumes, dando origem a atrativos regionais que podem, por sua vez, influenciar a escolha do turista.

O viajante migrante, diferentemente do viajante turista, se propõe ou não está obrigado a completar o círculo da viagem, num processo de retorno. Essa etapa poderá ser cumprida ou não. Algumas correntes migratórias e também migrantes individuais promovem seu deslocamento com o intuito de retorno, principalmente quando o motivo da viagem passa por questões econômicas. Nem sempre a intenção pode ser concretizada. No meio da viagem, fatores não previstos podem ocorrer, desvirtuando-se o projeto original.

Enquanto o turista passa, o migrante fica. Mesmo não se sabendo ao certo o tempo da viagem, o processo de acomodação de costumes ocorre em ambos os casos. Hábitos e

maneiras tendem a ser adequados aos novos costumes para que se vivencie um pouco de outra cultura e ao mesmo tempo não se ofenda ou agrida o receptor.

Nesta era tão marcada pela globalização, o turismo confunde os próprios turistas em relação às suas identidades. Observa-se aí a força com que se processa a tensão entre o local do eu e o local do outro, entre o que faz parte da própria cultura e o que faz parte da cultura do outro, tornando indispensável um conhecimento ainda maior a respeito de questões como invasões, colonizações e imperialismo. O descaso com relação a essa questão poderia levar, indesejavelmente, a conceber e planejar o turismo de forma a fortalecer o vetor da homogeneização cultural, que, segundo alguns autores, poderia advir ou ser reforçado com a globalização. Ficariam assim ameaçados a identidade e os patrimônios culturais local, regional e nacional, podendo ocorrer uma superposição de valores de uma cultura mundializada, como também a falência das tradições.

Ao mesmo tempo, pode-se atestar que foi o processo de globalização que alavancou o desenvolvimento do turismo, quebrando barreiras sociais e culturais, estimulando e facilitando o seu crescimento. Com o encurtamento das distâncias através do desenvolvimento tecnológico dos transportes e das mídias, as curiosidades foram sendo estimuladas, acelerando o processo turístico. O turista passa a ser compreendido como um ser participante, “um cliente que requer aporte pessoal, mental e cultural que atenda a suas expectativas e desejos, cada vez mais provocados pela informação globalizada” (AVIGHI apud LAGE, 2000, p. 104).

Atualmente, essa tensão entre reafirmação de espaço identitário *versus* homogeneização está estimulando a criação de um novo modelo de cidadania, que tem contribuído para uma visão de pluralidade cultural. Tal modelo resgata valores tradicionais e difunde as culturas locais através dos instrumentos da comunicação, bem como favorece a procura de novas configurações e novos estilos, melhor apropriados aos contextos regionais e locais, e envolve o patrimônio cultural suscitando reflexão e compreensão.

Pode-se afirmar que, através das grandes correntes migratórias ocorridas nos séculos passados, povos diferentes passaram a ter conhecimento de que existiam outros modos de vida diferentes dos seus. Essas descobertas geraram preconceitos, rivalidades e desconfianças. Contudo, a partir do advento da globalização, o medo do diferente passa a declinar, tornando-se mais constante o contato com a cultura do outro.

No final do século XIX e no início do século XX, o Brasil foi uma das opções para os povos do Oriente, mais precisamente sírios e libaneses, aportarem em busca de melhores condições de vida. Algumas hipóteses são discutidas em função dessa opção e dos locais escolhidos dentro do território brasileiro para sua fixação. Quanto à integração entre esses povos e os brasileiros, são quase unânimes, na literatura pesquisada e nos depoimentos colhidos, as considerações sobre a facilidade de interação entre eles, sendo poucos os exemplos de rivalidades e preconceitos agudos entre os mesmos.

## 2.

### A IMIGRAÇÃO SÍRIA E LIBANESA

شسثىشالهم ث ش هق هس خش و ش ق ل هه ه ش

O medo do “diferente” não foi uma característica evidenciada no processo migratório dos sírios e libaneses para o Brasil. Um número significativo de depoimentos e parte considerável da literatura atestam uma receptividade amigável entre o país de recepção e os imigrantes sírios e libaneses. Objeto de curiosidade, sim, pois trata-se de pessoas de linguagem e costumes diferentes, que souberam conviver de forma integrada – com exceção de algumas dissensões entre eles próprios – com outros grupos étnicos no território brasileiro. Pode-se evidenciar como exemplo o depoimento abaixo:

O Brasil ocupa um lugar eminente no coração dos libaneses, sendo um país que a partir de meados do século passado acolheu grupos de imigrantes oriundos do País dos Cedros. O Brasil abriu os braços para os acolher, num clima de liberdade e hospitali-

dade, sendo-lhes permitido e aos seus descendentes, participar de uma vida agradável, tornando-se filhos fiéis de sua nova pátria. Os libaneses contribuíram para a construção do país, participando ativamente da sua vida, tanto patriótica como social, adaptando-se as suas tradições, costumes e cultura (HRAOUÍ apud Khatlab, 1999, p. 10).

Difícilmente se poderia falar do Brasil sem considerar a importância de fortes traços de miscigenação ou encontros étnicos em sua formação histórica. A população brasileira é em grande medida formada por imigrantes de várias origens e seus descendentes.

Uma discussão contemporânea a respeito das relações internacionais está intimamente relacionada ao processo de mudança pelo qual passam as diversas sociedades. Seu rápido processo de transformação, aliado à diminuição das distâncias entre as nações, é consequência de fenômenos como o avanço e desenvolvimento dos meios de transporte e das comunicações, que levaram países geograficamente distantes a serem mais próximos uns dos outros.

Este capítulo reporta-se à imigração síria e libanesa, dividindo-se entre um olhar mais geral, a partir de estudos historiográficos, e um outro olhar, mais preciso, sobre essa mesma imigração no caso de Ilhéus.

## **BREVE HISTÓRICO DA IMIGRAÇÃO ÁRABE PARA O BRASIL**

Numa perspectiva mais antiga e menos contemporânea (está-se falando de fins do século XIX e início do século XX), coloca-se a imigração como uma realidade que aproximou contingentes de pessoas semelhantes e diferentes, estreitando por vezes laços de amizade, acordos e cooperações políticas internacionais ou gerando conflitos que deram origem a guerras étnicas, políticas e religiosas. Vale ressaltar que a imigração dos povos árabes não se efetiva em apenas um determinado momento. Autores como Fausto (2000) subdividem esse fenômeno em algumas etapas:

No Brasil, a imigração de sírios e libaneses começou a avolumar-se às vésperas do século XX, atingiu seu auge no pré-guerra (1913: 11.101 entradas) para interromper-se durante o conflito, estabilizou-se nos anos vinte ao redor de cinco mil entradas anuais e arrefeceu no início da década de trinta, combatida pela depressão econômica e pelo sistema de cotas adotado pelo governo brasileiro, inspirado em seu congênere americano (TRUZZI apud FAUSTO, 2000, p. 318).

Destaca-se, então, o intervalo compreendido entre o final do século XIX e início do século XX como o período das grandes migrações. Por volta de 1880, uma grande leva

de imigrantes árabes chegou ao Brasil.<sup>8</sup> São considerados, hoje, como uma das maiores comunidades no exterior, estimados em mais de 6 milhões de pessoas, formada por sírios e libaneses e seus descendentes.<sup>9</sup> Truzzi esclarece que é equivocada a expressão sírio-libaneses (com traço de união), muitas vezes encontrada, na medida em que, sobretudo após a Primeira Guerra Mundial, as dissensões entre os dois grupos, trazidas do Oriente Médio, foram recriadas no Brasil, como se pode constatar no relato abaixo:

Os sírios sempre reclamaram da arrogância e da presunção de superioridade dos libaneses, pois na verdade, para eles, a grande Síria sempre fora um único território que incluía o Monte Líbano em suas fronteiras. Para revidar a vaidade libanesa, lembraram-se de que o Líbano, por ser montanhoso, sempre acolhera fugitivos e ladrões ao longo de sua história. Os libaneses, por sua vez, trataram de marcar enfaticamente suas distinções entre os sírios. O Líbano tem, como vimos, 80% de alfabetizados. A Síria, 20%. No Líbano, onde predominam os

---

<sup>8</sup> A imigração árabe para as Américas, nas suas várias etapas históricas, não se deu a partir dos países árabes em geral, mas basicamente de três países. A maioria proveio do Líbano, com aproximadamente 65%, da Síria, por volta de 30% e finalmente da Palestina, com 5% (atualmente 65% são provenientes do Líbano, 25% da Síria e 10% da Palestina (ZAIDAN, 2001, p. 75).

<sup>9</sup> A população libanesa no Brasil compreende 6% da população brasileira (KHATLAB, 1999, p. 19).



cristãos, a civilização que lá teve seu berço, no tempo dos fenícios, continua encontrando um campo propício a sua expansão. Na Síria, a maioria muçulmana é esmagadora: 90%. Ninguém ignora que os muçulmanos são conservadores ao extremo [...]. Os libaneses autodenominam-se mais industriais do que os sírios, um eufemismo sutil que sugere serem eles mais empreendedores, mais vinculados às atividades industriais e financeiras, enquanto associam os sírios mais ao comércio e, portanto, mais ao passado de mascates (TRUZZI apud FAUSTO, 2000, p. 338).

Essas dissensões internas, que sempre existiram entre esses dois povos e que terminaram por se reproduzir no Brasil, não refletem a imagem que deles fazem os brasileiros. Tal rivalidade se torna de menor repercussão quando se analisa o fenômeno das grandes migrações, deslocamento efetuado pelos dois povos em razão de problemas de maior vulto, relacionados às dominações de que foram vítimas e da sua própria sobrevivência.

Nem os sírios nem os libaneses encontravam-se satisfeitos com a situação do Oriente; encontravam-se aflitos por viajar em busca de uma vida próspera. Desejavam livrar-se de um cotidiano de sofrimentos, pobreza e inimizades, acarretado pela guerra civil.

A maior parte daqueles aqui chegados decidiu pela imigração devido à precária situação econômica da terra de origem e à inferioridade sócio-religiosa dos cristãos – que

constituíram a maioria dos imigrantes – numa sociedade de maioria islâmica. “Estimativas variam muito; contudo, mais libaneses do que sírios emigraram, e muito mais cristãos do que não cristãos” (KNOWTON, 1960, p. 17). Do ponto de vista econômico-demográfico, as causas da imigração estão relacionadas aos aspectos conjunturais, uma vez que, à proporção que as redes de transportes em expansão integravam territórios mais abrangentes, bens manufaturados mais baratos invadiram os mercados rurais, passando a minar a produção de artesãos independentes ou de trabalhadores rurais que se engajavam na produção de pequena escala domiciliar, com o intuito de complementar suas rendas. Também o rápido crescimento das cidades criou um novo mercado de grandes proporções para uma produção agrícola comercial de maior escala, que acabou deslocando a produção de subsistência.

As invasões, a violência e a própria necessidade de sobrevivência levaram um contingente significativo de sírios e libaneses a emigrar. Com a escassez de possibilidades em seu local de origem, começaram a dispersar-se pelo mundo em busca de um novo espaço. Ademar de Barros Filho ressalta que, na segunda metade do século XIX, as condições de vida eram difíceis, havendo poucas terras e muita luta em torno da irrigação. As populações cresciam e começava o êxodo das montanhas para o litoral. A insegurança política sob o domínio turco, as dificuldades econômicas e problemas religiosos entre muçulmanos e cristãos levaram ao processo migratório (apud KHATLAB, 1999, p. 61). A princípio, o objetivo era constituir riquezas e retornar. “Essas

pessoas partiam cheias de esperança de voltar abarrotadas de dinheiro e construir um bangalô com tetos cobertos de telhas vermelhas”<sup>10</sup> (ZAIDAN, 2001, p. 56).

Situada entre a Ásia, a África e a Europa, herdeiros da antiga Fenícia, “a região da Síria e do Líbano foi, por diversos e vastos períodos, invadida por diversos povos: hititas, egípcios, assírios, persas, macedônios, gregos, romanos, dentre outros, e conquistados pelos árabes” (KHATLAB, 1999, p. 26). Passou depois ao domínio dos francos (1098-1289), dos mamelucos do Egito (até 1516) e, em seguida, ao governo turco. A Turquia retirou-se dali no início da I Guerra Mundial (1914), após a vitória das forças aliadas sobre as tropas turcas e alemãs. Síria e Líbano, a partir desse momento, passaram a ser submetidos ao mandato francês (cf. KHATLAB, 1999).

Em 1918, ao fim da I Grande Guerra Mundial, com a derrota da Alemanha e da Turquia, o Oriente, já cobiçado, foi dividido entre as duas grandes potências da época: Inglaterra e França, ficando Palestina, Jordânia e Iraque sob o domínio chamado de Protetorado, da primeira, e o Líbano e a Síria sob o domínio da segunda. Assim, em 1919, a França encontrava-se em território libanês e, em

---

<sup>10</sup> As casas cobertas com telhas vermelhas demonstravam que eram moradias de migrantes que voltaram para a terra natal trazendo algum dinheiro, ou que remeteram numerário para suas famílias no Líbano (ZAIDAN, 2001, p. 56).

1920 invadiu Damasco. Na Síria, as duas décadas e meia de colonização foram repletas de revoltas, sendo a mais violenta a corrida na montanha dos drusos, chefiada por Sultan El Atrash, na qual muitos libaneses drusos e intelectuais cristãos participaram. Em 1943, cristãos e muçulmanos libaneses se rebelaram contra o domínio francês, exigindo sua independência (ZAIDAN, 2001, p. 30).

Por ocasião do marco das grande migrações, a invasão era liderada pelo Império Turco Otomano, que não oferecia liberdade e segurança aos habitantes dos dois territórios. Nessa época, muitos jovens desertores do exército otomano vieram para o Brasil. Para esses jovens, servir ao exército otomano era indigno e a eles restava a alternativa de migrar (cf. HAJJAR, 1985).

Com a derrota dos turcos na Primeira Guerra mundial, a França assumiu o controle político da região. Sob o regime de protetorado francês, o Líbano, cuja capital é Beirute, ganhou autonomia em relação ao restante da Síria, cuja capital é Damasco. Esses países só vieram a atingir a plena independência em 1943 e 1946, respectivamente.

Duas foram as rotas de emigração abertas aos sírios e aos libaneses. A primeira e mais antiga conduzia ao Egito, Sudão e às colônias francesas e britânicas na África Oriental e Central. A segunda e mais recente leva às Américas e daí à Austrália, Nova Zelândia e às ilhas do Pacífico. Em geral, os cristãos preferiam a segunda e os não-cristãos, a primeira.

Em princípio, os sírios e os libaneses emigraram para o Egito à procura de trabalho ou para estabelecer negócios ou indústrias; mais tarde, então, alçaram vôos mais arrojados, chegando à Europa e às Américas. Segundo Truzzi, “a maior parte dos muçulmanos preferiu o Egito ou ainda outros países da África, ao passo que os cristãos praticamente constituíram a totalidade dos que buscaram a América antes da Segunda Guerra” (TRUZZI, 1997, p. 23).

A saída para o Egito se deu a partir de 1856. Esse país ligava-se ao Líbano por terra e apresentava um campo promissor de trabalho agrícola e industrial, principalmente na região de Alexandria. Para os países e continentes mais longínquos, os deslocamentos eram mais difíceis, demandando mais coragem e recursos, mas nem por isso deixaram de ser escolhidos pelos sírios e pelos libaneses. Muitos deles afirmavam com frequência o desejo de ter a Amrik – América. Sobre o deslocamento, Knowton afirma que,

De Marselha e Gênova, os mascates sírios e libaneses penetraram em todas as partes da Europa com alguns pacotes de mercadoria. Às vezes acumulavam dinheiro suficiente para abrir pequenos negócios ou prosseguir para outros países com um bom capital. Alguns trabalhavam como agentes das companhias de navegação e faziam-se passar por emigrantes de torna-viagem para persuadir os seus patrícios a tomar uma certa linha ou uma determinada direção (KNOWTON, 1960, p. 28, 29).

As dificuldades quanto à saída desses migrantes de sua terra de origem<sup>11</sup> eram ainda acentuadas pela exploração de que eram vítimas. Primeiramente, eram extorquidos em suas aldeias pelos agentes de imigração. Ao chegar ao Porto de Beirute, eram hospedados em albergues imundos, onde esperavam os navios e eram explorados pelos intermediários do tráfico e do embarque clandestino.

Esses homens, no Líbano, eram denominados de *Simssar*. Quando o navio atracava no Porto de Beirute, mandavam seus empregados (*ghulmans*), que faziam papel de leiloeiros de *gargantas gritantes*, anunciarem a chegada e a partida dos navios. Os anúncios chegavam ao conhecimento dos que tinham planos de migrar, transmitidos pelos burriqueiros que faziam o transporte dos produtos agrícolas entre os vilarejos e as cidades. “Os que estavam prontos para viajar imediatamente partiam para os portos com suas economias juntadas pela venda de seus poucos pertences” (ZAIDAN, 2001, p. 57).

Após a exploração em Beirute, também eram vítimas de abuso na primeira estação de viagem em Marselha ou Gênova, pois o agente de navegação primeiramente verificava o saldo de dinheiro no bolso de cada um. O passageiro que tinha um pouco mais de moedas, o agente colocava em um pensionato de sua propriedade, aludindo que não havia mais

---

<sup>11</sup> Notadamente a polícia das autoridades turcas dominava o país, pois o sultanato otomano não permitia a emigração, especialmente dos homens de 18 a 30 anos que eram obrigados ao alistamento no exército. A saída era, assim, considerada ilegal (ZAIDAN, 2001, p. 66).

lugares no navio, com a finalidade de ganhar dinheiro com as diárias, até que acabassem suas economias. Ao que tinha pouco dinheiro, o agente mandava no primeiro navio, não importando qual destino o passageiro queria tomar.

O *Simssar* recebia a gorjeta do imigrante e dividia com o policial, que o levava por trás da aduaneira e o jogava no porão, de onde não saía até que o navio partisse do porto. Às vezes, usavam o migrante como carregador; assim, ele levava a primeira carga e não retornava, ficando escondido, não permitindo a inspeção legal (ZAIDAN, 2001, p. 66).

Viajavam sem proteção alguma do Estado, geralmente de maneira individual, contrariamente aos migrantes de nações europeias como Portugal, Espanha, Inglaterra e Holanda, que gozavam de certa proteção e subsídio do governo. Nessa época, não seria mesmo possível que os governos dos países árabes participassem de algum acordo, uma vez que seus Estados não eram ainda soberanos. Os árabes “se destacaram por sua fixação nas cidades e pelo fato de não integrarem a corrente de imigração subsidiada” (TRUZZI, 1997, p. 11). Chacur também corrobora essa afirmação quando diz que,

Além disso, o sírio em geral, vamos dizer libanês, jordaniano, palestino, todos vieram por conta própria. Alguns que não tinham posses pediram dinheiro emprestado para a passagem. Mas, ninguém veio por conta do governo daqui como, por exemplo, os que vieram trabalhar na agricultura: poloneses, italianos, portugueses, espanhóis. Não.

Tudo por conta própria. Espontânea, particular (apud GREIB et al., 1998, p. 29).

Viajavam com passaporte turco,<sup>12</sup> ou seja, do Império Otomano, do qual não gozavam benefício político e ainda recebiam a mesma denominação – “turcos” nos países de recepção, alcunha que feriu e aborreceu muitos libaneses, sírios e palestinos, por terem que assumir a nacionalidade do dominador.

Os imigrantes que chegaram ao Brasil entre os anos de 1860 e 1914 traziam nas mãos um passaporte, ou outro documento de identidade indicando cidadania turca. Entretanto na realidade, eram fugitivos do domínio turco-otomano, cujo jugo estendeu-se desde 1516 a 1919 (ZAIDAN, 2001, p. 73).<sup>13</sup>

O sonho de *fazer a América* era direcionado principalmente para a América do Norte, mais precisamente para

---

<sup>12</sup> Todos os imigrantes do Oriente Próximo foram classificados como turcos até 1892, quando os sírios passaram a ser inscritos separadamente. Como o Líbano era considerado parte da Síria até a Primeira Guerra Mundial, todos os libaneses foram incluídos como sírios. Os libaneses foram alistados à parte pela primeira vez em 1926; a grande maioria dos migrantes registrados como turcos eram de fato sírios e libaneses, junto a um pequeno grupo de armênios (KNOWTON, 1960, p. 37).

<sup>13</sup> Chegando às Américas, os imigrantes árabes eram rotulados com as mais variadas denominações. No Brasil, foram chamados de *turcos*. Na América do Norte, receberam o nome de *sírios*. Em outros lugares, foram chamados de *árabes* ou *sírio-libaneses*. Essa balbúrdia de nomenclaturas se deveu à instabilidade sócio-política.



os Estados Unidos. Muitos “chegavam ao Brasil sabendo que seria mais fácil neste país tirar o visto de entrada para os Estados Unidos da América” (BARROS FILHO apud KHATLAB, 1999, p. 61). Os imigrantes ouviam falar das facilidades existentes no Novo Mundo e procuravam partir em sua direção. Os *turistas* americanos que passaram a entrar no país após 1860 eram bastante benevolentes quanto aos salários e gorjetas, fortificando a idéia estereotipada de que a América era uma terra de inesgotável riqueza. Alguns nativos terminavam por trabalhar para os turistas como guias e familiarizavam-se com os seus hábitos e modos de vida. Os que sabiam falar o inglês e o francês detinham mais perspectivas em relação a empregos e negociantes estrangeiros. Zaidan ratifica esse comportamento quando assinala:

Outro motivo que atraía a imigração para as Américas eram os trajes finos e a vultuosa quantia gasta pelos peregrinos em suas excursões para a Terra Santa. A diferença econômica entre os peregrinos e a população local era tanta que às vezes uma generosa gorjeta de um peregrino valia por um ano de salário de um cidadão local. As principais conversas que circulavam entre habitantes locais eram mais ou menos as seguintes: “estes estrangeiros são muito ricos”, “estão cheios de ouro” e “na terra deles (América) deve-se encontrar ouro no meio da rua”. Assim, surgiram as primeiras emigrações às Américas e também a fama de que se encontrava ouro no meio da rua (ZAIDAN, 2001, p. 34).

No Novo Mundo, Estados Unidos, Brasil e Argentina e, secundariamente, México e Canadá foram os países que mais receberam imigrantes sírios e libaneses. Muitos dos que se estabeleceram no Brasil pretendiam na verdade dirigir-se aos Estados Unidos. Desembarcavam acreditando estar chegando na América do Norte, sendo enganados pelas companhias de navegação que os traziam para a América do Sul. “Entre os primeiros grupos de sírios e libaneses a entrar nos Estados Unidos, houve muitos que, devido a doenças nos olhos e analfabetismo, não puderam ficar. As companhias de navegação foram legalmente solicitadas a levá-los de volta a seu país de origem. Ao invés de levarem de volta para Síria e Líbano, desembarcavam-nos no Rio de Janeiro” (KNOWTON, 1960, p. 34). Àqueles que reclamavam dizendo que estavam na América errada, ouviam: “Tudo é América!” Sem outra opção, permaneciam onde eram deixados.

Uma outra hipótese atribui a atração, pelo Brasil, desses imigrantes ao vicejamento das culturas agrícolas.<sup>14</sup> Nessa época, chamava a atenção o desenvolvimento do ciclo da borracha no Norte,<sup>15</sup> dos minérios no Centro e do café no

---

<sup>14</sup>No caso paulista, grande parte deles foi atraída pela pujança de uma lavoura cafeeira em desenvolvimento, que semeava estímulos e oportunidades aos recém-chegados na sociedade como um todo, tanto no campo como nas cidades (TRUZZI, 1997, p. 17).

<sup>15</sup>Durante os primeiros anos de 1900, havia três centros de atração. O mais importante era o da Amazônia, devido ao surto de prosperidade da borracha. O mascate não estava interessado em borracha, mas em vender suas mercadorias (cf. KNOWLTON, 1960, p. 65).

Sul do país. Desembarcavam principalmente nos portos de Santos e Rio de Janeiro, geralmente sem dinheiro, e passavam prontamente a buscar o reinício de suas vidas.

A procura de enriquecimento e progresso fazia com que o deslocamento do imigrante se processasse sempre em direção de novos centros, atrás de um novo florescimento econômico, de uma nova estrada ou de uma nova mina, enfim, não lhe importavam as dificuldades que encontraria ou a vida a qual teria de se sujeitar (IMIGRAÇÃO, 2001, p. 02).

A chegada dos imigrantes nesses portos e em outros se distribuía da seguinte maneira: quem desembarcava no Rio de Janeiro se distribuía entre Espírito Santo, Minas Gerais, sul da Bahia e Goiás; quem aportava em Santos, destinava-se para São Paulo, Mato Grosso, Paraná e outros estados do sul; finalmente, quem chegava ao Brasil pelo porto de Belém se distribuía entre o Amazonas, Acre, Rondônia e Roraima. Alguns chegavam também em Recife, de onde partiam para o Ceará e Maranhão (cf. ZAIDAN, 2001, p. 62).

São Paulo e Rio de Janeiro foram os estados brasileiros que exerceram maior atração sobre esses migrantes. Segundo Knowton (1960), os primeiros imigrantes sírios e libaneses desembarcaram no Rio de Janeiro em 1871. Chegariam a São Paulo pouco tempo depois, por volta de 1880, concentrando-se em um povoado entre dois rios, o Anhangabaú e o Tamanduateí. Um trecho desta região

foi aterrado, criando-se a Praça do Mercado,<sup>16</sup> localizada próxima à estação ferroviária, lugar de grande movimento. Na atual 25 de Março,<sup>17</sup> foi criado um núcleo de mascates árabes, que acabou gerando um intenso comércio na região.

Freqüentemente, um mascate sírio ou libanês da rua 25 de Março encontrava uma rua ou largo em que o negócio parecia particularmente proveitoso. No decorrer do tempo, as pessoas da vizinhança começavam a reconhecê-lo como mascate que passava diariamente pelas suas casas e davam-lhe preferência. Depois de economizar bastante dinheiro, o mascate procurava uma casa disponível num bom local ao longo da rota de sua freguesia e abria uma pequena loja de armarinhos, fazendas e roupas feitas (KNOWTON, 1960, p. 118).

No Rio de Janeiro, permaneceram inicialmente na orla marítima, principalmente na rua da Alfândega.<sup>18</sup> Dedicados

---

<sup>16</sup> O primeiro uso desse espaço havia sido como despejo de lixo. Gradualmente, a várzea encheu-se e o rio desviou-se para leste. No terreno que restou, formou-se a rua 25 de Março. O seu principal uso foi residencial até que se abriu a Praça do Mercado (cf. KNOWLTON, 1960, p. 120).

<sup>17</sup> E o patrício, talvez por índole negociante, se aconchegou nesse lugar, se estabeleceu naquele lugar que se chama 25 de março. Sendo brasileiro há 80 anos, lamento que o brasileiro não saiba que 25 de março é o dia da Primeira Constituição brasileira; eles dizem a 'rua dos turcos'. Muito obrigado, não é? Vamos agradecer (AUN apud GREIBER et al., 1998, p. 109).

<sup>18</sup> No caso do Rio de Janeiro, o bairro árabe se localizou nas ruas da Alfândega, Buenos Aires, José Maurício e adjacências, ao lado da Praça da República (SAFADY, 1966, p. 132).

ao comércio em geral, passaram também para a rua dos Ourives.

Parece razoável explicar a atração desses imigrantes em função dos ciclos agrícolas, da necessidade de mão-de-obra na lavoura. Contudo, eles não se decidiram pela agricultura, passando a atuar principalmente no comércio ambulante. Os *mascates*<sup>19</sup> vendiam bugigangas em caixas repletas de pentes, espelhos, perfumes, lenços, imagens, terços, garrafas com água do rio Jordão. Eram a princípio denominados de caixeiro ou *ahlal kacha* – povo da caixa. Passaram então a viajar por cidades vizinhas e receberam, então, a denominação de *caixeiro-viajante*.

É pertinente a indagação a respeito das causas que levaram esses imigrantes a se dedicar à mascatagem e não à agricultura, uma vez que a maior parte desses imigrantes provenientes da Síria e do Líbano eram agricultores.<sup>20</sup> As estatísticas afirmam que a maioria dos imigrantes procedia de zonas rurais da Síria e do Líbano. Talvez a maior parte deles ganhasse a vida no cultivo da terra, e um de seus fins, ao emigrar, era obter dinheiro para expandir a sua propriedade rural e comprar ferramentas ou gado. Entretanto, não

---

<sup>19</sup> Mascate é o nome dado ao cidadão da cidade de Mascat, localizada no atual sultanato de Oman, na entrada do Golfo Árabe. Os marujos de Mascat iam com seus barcos para a colônia portuguesa na Índia, Goa. Lá os vendedores desciam e carregavam caixas cheias de miudezas e batiam de porta em porta oferecendo seus produtos manufaturados. Daí se derivou, impropriamente, o nome da profissão (ZAIDAN, 2001, p. 67).

<sup>20</sup> KNOWLTON, 1961, p. 135.

emigraram para o Brasil para lavar a terra. Deve-se buscar a explicação disso no contraste entre as características da estrutura agrária na terra de origem e no Brasil.

Esses imigrantes saíam quase todos para mascatear, o que não era fácil, pois não tendo sido comerciantes em sua terra, tinham que aprender a profissão. Também não conheciam a língua e muito menos os bairros da cidade. Sujeitavam-se inicialmente a servir de ajudante, carregando uma caixa pesada de madeira cheia de artigos de armarinho nas costas; a medida dessa caixa em forma de arca era de 40x50x80 centímetros; o dono do negócio carregava ainda na outra mão uma matraca<sup>21</sup> para anunciar a sua presença, produzindo um som penetrante característico. “Sempre estranhei nunca ter sido inventado um instrumento musical que aproveitasse esse princípio de bater uma tábua contra a outra mais espessa” (ABDALLA, apud GREIBER, 1998, p. 81).

Em geral, esses migrantes vinham de famílias proprietárias de pequenos lotes de terra. No Brasil, depararam-se com o sistema de grandes lavouras, diferente de tudo o que haviam conhecido. Estabelecer-se como proprietários estava muito acima de seus recursos financeiros. Alguns chegaram a trabalhar como colonos nas fazendas, mas, assim que podiam, optavam pelo comércio, “provavelmente porque

---

<sup>21</sup> A matraca era feita de duas tábuas, com cerca de 20 cm de comprimento, ligadas numa das extremidades por uma tira de couro, e com o movimento do braço a tábua mais fina era movida e batia na outra, quase duas vezes mais grossa (ABDALLA apud GREIBER, 1998, p. 81).

já tinham em mente trabalhar em atividades comerciais, aproveitando-se da inserção de parentes ou conterrâneos previamente estabelecidos” (TRUZZI, 1997, p. 44). Entre o ramo de atividade original e o modelo pelo qual optaram, as aspirações estavam centradas na obtenção de seu próprio negócio. Tratava-se de “cuidar de seus próprios narizes”<sup>22</sup> ou “não se sujeitarem a ocupações servis”.<sup>23</sup>

Os mascates em geral trabalhavam para “patrícios” já estabelecidos, que lhes adiantavam as mercadorias. O acerto de contas com o fornecedor podia ser feito, portanto, após a venda de parte dos produtos. Um fornecedor era via de regra um comerciante que já havia passado pela mascateação e que, graças ao trabalho de alguns anos, lograra estabelecer-se com uma loja. Conhecia bem o ofício porque já passara por ele, o que de certo modo facilitava o relacionamento entre o fornecedor e o mascate. Muitas vezes, o mascate era apenas um parente ou um conterrâneo chegado há menos tempo que o fornecedor, o que estreitava ainda mais os laços entre eles (TRUZZI apud FAUSTO, 2000, p. 322).

---

<sup>22</sup> Sei que meu pai veio para o Brasil com a intenção de conseguir o bastante para comprar quatro teares e voltar para lá, para ser dono do próprio nariz. Essa foi a razão da vinda dele pra cá (CHAFIK apud GREIBER, 1998).

<sup>23</sup> KURBAN, 1937, p. 65.

Ao mesmo tempo que os mascates tinham inserção nas cidades, faziam-no também no campo, rivalizando com os fazendeiros, proprietários dos armazéns. Vendiam mantimentos para os colonos, que “procuravam se desembaraçar das compras nas lojas do fazendeiro e, por isso, os mascates representavam uma feliz concorrência para o armazém do patrão” (TRUZZI, 1997, p. 46).

No trato com os mascates, as condições de pagamento eram mais tolerantes e as compras feitas fora da fazenda diminuía a dependência dos colonos em relação aos fazendeiros. Em contrapartida, o imigrante que se tornava mascate não precisava ter uma habilitação específica nem dispor de uma soma significativa de recursos.

Esses homens tiveram um relevante papel histórico no desenvolvimento do Brasil. Além de levarem suas quinquilharias, levavam novidades e notícias das outras cidades, favorecendo o intercâmbio entre campo, povoados e cidades. Quando ganhavam algum dinheiro, escolhiam entre voltar para a terra natal ou mandar buscar quem os estivesse lá esperando e estabelecer-se em um povoado, casando-se e constituindo família.

Da idéia de uma imigração provisória, pois “as famílias planejavam o envio de seus filhos temporariamente à América como forma de resolver suas dificuldades financeiras” (TRUZZI apud FAUSTO, 2000, p. 317), o cálculo era de que alguns anos de América seriam suficientes para assegurar uma vida familiar próspera, como mostra o exemplo abaixo:



Bom, o pessoal vinha pra cá e se conseguisse economizava 5 mil réis por dia, vamos supor que mandasse uma média de 100 mil réis por mês. 120 mil réis valiam aqui naquele tempo, 10 libras esterlinas, o que era muito dinheiro na Síria. Se mandassem 10 libras, faziam provisão para todo o ano: de trigo, de bourgoul (trigo grosso), de arroz, de manteiga, de azeite, de verduras desidratadas para guardar para o tempo do inverno. Dava para uma família de 5 pessoas começar o ano. Depois para o que precisassem todo o dia, eles trabalhavam... Tinha muitas famílias, no Líbano e na Síria, que só esperavam o dinheiro da América (CHACUR, apud GREIBER, 1998, p. 23).

Daí a opção pela ida na sua maioria de homens jovens<sup>24</sup> e solteiros, como evidencia a estatística:

Os turcos-árabes têm o maior número de imigrantes solteiros de todas as nacionalidades registradas. Um pouco mais de 63% de todos os turcos árabes eram solteiros ao entrar no Brasil. Apenas 34,7% eram casados, e 1,7% viúvos. Estas porcentagens são inferiores às de outras nacionalidades (KNOWLTON, 1960, p. 54).

---

<sup>24</sup> Depois dos alemães, os turcos-árabes apresentam as mais altas porcentagens de imigrantes de 13 anos para cima e as mais baixas nos outros grupos de idade (KNOWLTON, 1960, p. 57).

Não muito tempo após sua inserção no trabalho do comércio no Brasil, os imigrantes que deixaram suas famílias na Síria e no Líbano com o intuito de retornar após terem feito fortuna começam a perceber uma nova realidade. Alguns não conseguem dinheiro para a volta e outros, justamente por amearhar muito dinheiro, optam por ficar e mandar buscar a família para residir no novo território. A busca pela paz, liberdade e melhores condições de vida apontavam para o Brasil como uma das melhores opções. Assim demonstra Truzzi:

Ao mesmo tempo, a extensão do serviço militar aos cristãos, no crepúsculo do Império Otomano, os decepcionantes desdobramentos políticos da guerra, que colocaram a região sob o domínio do protetorado da França e, sobretudo, o relativo sucesso dos imigrantes na América – todos esses fatores cumulativamente engendraram uma mudança no caráter da imigração de temporário para permanente (TRUZZI, 1997, p. 31).

Depois da Primeira Guerra Mundial, o Brasil passa a ser considerado por muitos como residência definitiva. Esse padrão tornou-se comum para a maioria dos migrantes da primeira geração.

A primeira leva de retorno dos sírios e libaneses aos seus países de origem ocorreu a partir de 1920, quando Líbano e Síria foram submetidos ao mando francês. Com o fim da guerra, os emigrados desses países devastados

queriam saber em que situação estes se encontravam. Quando descobriram que a independência lhes seria negada, recomeçaram a emigrar. Muitos residentes em países estrangeiros voltaram para averiguar a situação social e política. “Insatisfeitos com o que viram do governo francês, retornaram ao seu país de emigração. Seus relatórios levaram a maioria dos seus compatriotas a não voltar à Síria e ao Líbano” (KNOWTON, 1960, p. 24). As opiniões registradas sobre o domínio francês são variadas. Alguns autores compreendem de forma positiva a dominação francesa, a exemplo de Khatlab:

Os franceses realizaram várias reformas como a Lei eleitoral, reorganização das forças policiais, construção de rodovias, estações de telecomunicações, aeroporto e uma Nova Constituição. Entre os anos de 1920 a 1938, mais de 18.000 imigrantes retornaram, indo da Europa, África e Américas para a Síria e o Líbano (KHATLAB, 1999, p. 55).

Zaidan, por sua vez, analisa a dominação francesa sob uma ótica oposta:

Os franceses entraram no Líbano com seu exército em 1919, quando a situação estava mais controlada. Em 1920, avançaram sobre Damasco, conquistaram a Síria e concretizaram o domínio francês. O povo da Síria, Líbano, Palestina, Jordânia e Iraque, que estava esperançoso de que os governos europeus,

especialmente a Inglaterra e a França, seriam seus aliados nas conquistas da independência árabe, acabou por se decepcionar, pois a Inglaterra não era aquela do revolucionário Cromwell, e sim do imperialista Winston Churchil e da raposa política Makmahoun, enquanto que a França, a maior esperança de salvação dos libaneses, não era a França da Grande Revolução da *liberté, égalité, fraternité*, e sim a França do colonialista Georges Clemenceau (ZAIDAN, 2001, p. 92).

Diferentemente das medidas positivas elencadas por Khatlab, Zaidan vai afirmar que o novo conquistador decretou, no Líbano e na Síria, medidas não favoráveis às melhorias de vida econômica da população, tais como: trocou a moeda de ouro por papel, levando o ouro para os bancos franceses, e monopolizou os transportes, a comunicação e as exportações. Na época do domínio turco-otomano, o povo passava fome; com o domínio francês, o povo tinha o pão, mas não as condições de progredir, “pois, embora o homem não possa viver sem o pão, não é só de pão que vive o homem” (ZAIDAN, 2001, p. 92).

Os que conseguiram e quiseram retornar, fizeram-no em melhores condições que as da vinda. Retornaram via aérea, portanto, em situações bem mais favoráveis que aquelas dos porões dos navios. Levaram consigo costumes brasileiros e o idioma português, construíram casas, abriram comércio e estabelecimentos industriais, fazendo nascer na Síria e no País do Cedro uma grande quantidade de sírios e libaneses

naturalizados brasileiros, bem como seus descendentes.

Na atualidade, os “brasilibaneses” e os “sírios brasileiros” estão inseridos em várias esferas da vida social: política, administração do governo, setores acadêmicos, das indústrias, das artes, do comércio, da imprensa etc. Além desse intercâmbio político-social, o intercâmbio familiar é bastante estreito, uma vez que entre as sociedades brasileiras e da Síria e do Líbano, o número de famílias composta das duas nacionalidades tornou-se significativo e o vínculo entre as mesmas ultrapassa as relações meramente políticas e governamentais.

Esse intercâmbio e essa influência são significativas nos vários caminhos e destinos percorridos por esses migrantes, a exemplo de São Paulo, Rio de Janeiro e Belém do Pará. Na Bahia, a Região Cacaueira ficou evidenciada como uma das opções mais esperanças desses migrantes, em razão da cultura do cacau. Ilhéus é uma das cidades que apresenta maiores evidências dessa migração, com traços característicos na sua formação cultural e social. Convém agora voltar o olhar sobre como tal imigração ali ocorreu.

## **ILHÉUS E A IMIGRAÇÃO ÁRABE**

Ilhéus, município sul-baiano, com população aproximada de 230.000<sup>25</sup> habitantes, detém importância econô-

---

<sup>25</sup> [www.socio-estatistica.com.br/censo/tabela\\_3.htm](http://www.socio-estatistica.com.br/censo/tabela_3.htm) (acesso em 20/03/2003).

mica e social desde o início da história do sul da Bahia, que ficou internacionalmente conhecida como Região Cacaueira. Como afirma Hélio Pólvora, “Somos todos ilheenses. Ilhéus é a sede da capitania, a cidade-mãe, a referência histórica de toda a região hoje dita cacaueira. De Ilhéus desmembraram-se muitos dos atuais municípios vizinhos” (PÓLVORA, 2001, s/p).

A própria cidade, seus habitantes e imigrantes envolvidos pela saga do cacau, cultura agrícola que trouxe grandes somas de divisas para os municípios e para todo o estado, ficaram conhecidos através de autores regionais pelo fausto em que se desenvolveu e em que viviam seus habitantes, mais especificamente os coronéis do cacau.

As histórias contadas pelos mais antigos aos mais novos e aos que chegam à região são às vezes encaradas com pouca credibilidade, visto a dificuldade de por vezes se imaginar que, nos latifúndios do sul da Bahia, houve no início uma corrida pelo ouro simbolizado pelos frutos amarelos do cacau, que mais tarde representava como resultado o título de “região das mais novas e mais ricas, tendo como base econômica 95% da produção de cacau, sendo-lhe atribuído o 2º lugar na estatística mundial” (SANTOS, 1955, p. 7).

Esse percentual ratifica a importância da economia cacaueira para a região e para a cidade de Ilhéus, evidenciando o porte de uma economia regional, vindo mais tarde a sofrer uma desestruturação em virtude de sérias crises climáticas, de preços e pragas durante extensos períodos, prejudicando as grandes safras e os grandes investimentos.

Nas últimas décadas do século XX, as crises se acentu-

am com a chegada ou introdução de uma praga na lavoura conhecida como “vassoura de bruxa” (*Crinipellis perniciosa*), que passa a desestruturar toda a região em função de prejuízos de safras inteiras, desencadeando também a crise nas cidades que também se beneficiavam do cacau.

A cidade de Ilhéus, reconfigurada pela cultura cacauieira a partir do século XIX, inclusive na sua infra-estrutura, preparando-se como pólo de comércio, exportação e processamento desse produto, foi obrigada a mudar nos últimos dez anos em função da extensa crise. Constituir-se como a terra do cacau, difundida por famosos autores regionais como Jorge Amado, é interessante e significativo para a cidade. Porém, ela teve que descobrir novas perspectivas como centro de tecnologia, turismo e agroindústria. As atenções dos governos e dos empresários locais passam a ser ampliadas e a palavra de ordem passa a ser *diversificação*.

Dentre as opções que passaram a integrar as perspectivas econômica e social da região, e que se encontram em fase estrutural e de encaminhamentos, o enfoque turismo – mais precisamente o do *turismo histórico-cultural* desenvolvido na cidade de Ilhéus – pode chamar atenção para alguns elementos ainda pouco explorados por esse segmento, a exemplo da imigração árabe.

A chegada dos primeiros imigrantes sírios e libaneses na região data do final do século XIX.<sup>26</sup> As evidências de uma migração orientada para o sul da Bahia, mais precisa-

---

<sup>26</sup> “E nos fins do século XIX, mais precisamente em 1871, ocorre a chegada dos primeiros sírios e libaneses” (ADONIAS FILHO, 1976, p. 43).

mente para a cidade de Ilhéus, são evidenciadas nos livros de autores regionais desde a primeira metade do século XIX. Algumas não encontraram sucesso, a exemplo dos imigrantes alemães:

A Colônia do Almada, por exemplo, foi fundada por imigrantes alemães em 1912, mas, esses colonos, alegando dificuldades diversas, não se fixaram ali [...]. até o final do século passado “as migrações subvencionadas pelo governo com o objetivo de colonizar as comarcas do Sul constituíram-se em sucessivos fracassos e prejuízos” (PADILHA; PÓLVORA, 1979, p. 11).

Além do modelo de migração subsidiada, pode-se também registrar um tipo de migração não-orientada, ou espontânea, em que as pessoas se dirigem a outras localidades sem auxílio ou encaminhamento algum do governo da região de origem ou sem estar inserido em um grupamento maior, denominado de colônia. “Qual a cidade brasileira, neste século (XX), que não identifica um ou mais Nacibs, integrando a comunidade, sem fechar-se, como tantos outros migrantes, em suas culturas de origem?” (KHATLAB, 1999, p. 61).

No município de Ilhéus, “houve influência do alemão, do francês, do judeu, do árabe etc.” (BARBOSA; CONCEIÇÃO, 1977, p. 11), migrações do tipo não subsidiado, a princípio de forma rara, ocorrendo uma intensificação “somente a partir dos últimos anos do século passado, quando tornou-se efetivo o movimento migratório na direção



da zona do cacau” (PÓLVORA; PADILHA, 1979, p. 12). Sada Ganem, em seu depoimento, registra o percurso de seus pais no início do século XX:

Meus pais eram libaneses. Se conheceram aqui, mas vieram de lá. Minha mãe se chamava Maria, lá mais comum Mariam Ganem, meu pai se chamava Jorge Bacil. Ela veio de uma pequena aldeia no sul do Líbano chamada Aitule. Foi para Andaraí na Chapada Diamantina, depois Salvador, Itabuna e Ilhéus. Ele veio de uma cidade chamada Hadad. Se casaram em Itajuípe, eu nasci em Itabuna e depois viemos morar em Ilhéus. Eles tiveram três filhos. Minha mãe sempre foi dona de casa, falava o árabe e o português. Meu pai, quando estava lá, era professor. Aqui trabalhou na zona rural e com comércio de frutas e legumes. Era um homem que, apesar da origem oriental, tinha características mais ocidentais, não era machista, passou muito tempo na França também, falava o árabe, o francês e o português. Os árabes possuem um espírito bastante aventureiro, um terminou puxando o outro para cá, para a Argentina também. Acredito que a guerra de 14 tenha expulso muita gente do Oriente. Apesar dele não ter vindo diretamente por causa do cacau, aqui era uma terra promissora, que atraía pela facilidade do cultivo, acredito que a maioria dos que vieram passaram pelo percurso do imigrante mascate, depois comerciante, depois fazendeiro (GANEM, 2003).

A atração de muitos desses migrantes para o município de Ilhéus no início do século XX está atrelada ao desenvolvimento da cultura do cacau nas terras grapiúnas.<sup>27</sup> Como ressalta Angelina Garcez,

Apenas nos últimos anos do século XIX e nas primeiras décadas do XX, se tornou efetivo o fluxo migratório em direção ao sul do estado. Isso ocorre quando o cacau passa a constituir um dos mais importantes e depois, o principal produto de exportação da Bahia (GARCEZ, 1975, p. 13).

Para efeito demonstrativo, convém resgatar que, em 1890, o município tinha aproximadamente 8 mil km, abrangendo os distritos de Banco da Vitória, Pontal, Tabocas (Itabuna), Olivença, Iguape e Cururupe, sendo que sua população era de 7.629 habitantes. Por volta de 1980, quase cem anos depois, com 131.454 habitantes, não se fala mais em uma Zona Cacaueira, admitindo-se a existência de uma Região Cacaueira. É interessante observar, também, que a própria expressão “Costa do Cacau”, cunhada pelo órgão estadual de turismo, a BAHIATURSA, remete mais a uma perspectiva turística que propriamente à agricultura.

---

<sup>27</sup> Supõe-se que a palavra *grapiúna* vem do tupi *igarapé-una*, que significa riacho preto. Em sua evolução semântica, passou a designar um pequeno pássaro preto e branco, popularmente conhecido como viuvinha e encontrado em várias partes do sul da Bahia. Mais tarde, perdendo a vogal inicial, a palavra estendeu-se a toda pessoa nativa da Zona do Cacau (PÓLVORA; PADILHA, 1979, p. 09).

Essa região, composta também por esses migrantes sírios e libaneses, passa a enriquecer culturalmente por abrigar um novo contingente de pessoas vindas do Oriente com costumes bem diversos daqueles encontrados no sul da Bahia. Vinham fugindo das situações de conflito existentes em seus países, ao mesmo tempo que atraídos pela fama e riqueza da região. Segundo depoimento da sra. Clara Fadul:

Nós, eu, meu marido e dois de meus filhos fomos uma das últimas famílias de imigrantes árabes a chegarem em Ilhéus. Viemos de Trípoli, no Líbano, com destino a Ilhéus, em 1971, fugindo da guerra civil que durou 11 anos. Não podíamos mais ficar no Líbano. Tentamos ir para a Nigéria, mas não conseguimos; então fizemos opção pelo Brasil porque meu marido tinha um tio em Aurelino Leal. Moramos lá um ano e depois viemos para Ilhéus (FADUL, 2003).

Aqui, na região de Ilhéus, no início do século XX, a maioria atuou no comércio, trabalhando primeiro como mascates,<sup>28</sup> para mais tarde montar estabelecimentos comerciais, muitos deles pioneiros na região.

---

<sup>28</sup> Adonias Filho escreve, em *Sul da Bahia – Chão de Cacao*, que a prática comercial dos primeiros sírios e libaneses que chegaram à região era a mascatagem e que foi esse ofício que fez com que se encontrassem com as fazendas (ADONIAS FILHO, 1976, p. 43).

Dos imigrantes estrangeiros, em sua maioria foram os árabes que vieram quase todos para ser comerciantes. Começavam vendendo cortes de fazendas (tecidos) no ombro, com o metro dividido em dois pedaços de 50 cm cada, ligados com uma bisagra – espécie de dobradiça de couro - batiam um no outro fazendo aquela zoadá: plac, plac, plac. Minha mãe dizia que seu Fulano vai passando aí, ele vende linho... o outro só vende casimira, entendeu? Esses homens eram chamados de *mascates* (MOURA, 2002).

Em época posterior, alguns tornaram-se fazendeiros, desbravadores de terras, plantando junto com os moradores da região os pés de cacau. Eduardo Daneu, dono de restaurante em Ilhéus, apresenta como exemplo o seu avô:

Moisés Daneu, meu avô, foi o patriarca de uma das famílias mais conhecidas de Ilhéus, a família Daneu. Nasceu em Trípoli, no Líbano, e veio para Ilhéus por volta de 1890, não tenho muita certeza... onde teve quatorze filhos. Começou a vida como mascate, depois comprou loja de tecidos e mais adiante investiu em terras (DANEU, 2003).

Com eles trouxeram as tradições e a cultura das terras do Oriente transmitidas às gerações seguintes através de tantos hábitos incorporados ao nosso dia-a-dia – o cultivo de hortigrangeiros, o manuseio nas lavouras de subsistência,

o respeito às datas litúrgicas como o domingo de Páscoa e a festa dos Reis, quando são servidas iguarias próprias, à maneira antiga.<sup>29</sup> Esse item merece destaque, como se vê em Michel de Certeau:

O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que nasceu. Reservada ao dia de Sábado e às grandes festas litúrgicas, ou da história familiar – nascimento e casamento – a comida tradicional com seus ritos minuciosos de composição – este prato para o tempo pascal, aquele para a festa da circuncisão – e de preparação se torna a manutenção e a narração da diferença, inscrita na ruptura entre o tempo alimentar do si-mesmo e o tempo alimentar do outro (CERTEAU, 2000, p. 250).

A hospitalidade no receber, traduzida na expressão “harla ou sarla” (seja bem vindo), mesmo em torno de um convite para tomar um simples cafezinho, muitos hábitos alimentares hoje recomendados como salvação para a saúde, como o valor dado aos grãos, o trigo, a lentilha, a fava, o arroz, bem como o uso de carnes de carneiro, aves e peixes;

---

<sup>29</sup> Em depoimento, D. Josephina Hage relata esse exemplo: “O slabe é um doce árabe comum que se faz na época da festa de Reis e do Natal. Todos os filhos devem comer o slabe, tem essência de erva doce” (HAGE, 2003).

a utilização de temperos e especiarias, como a cebola, o alho, a hortelã, o coentro, a salsa, a canela; a importância da coadlhada fresca ou seca, isolada ou no preparo de alimentos; o hábito hoje tão louvado de ingerir legumes crus e com casca, bem como o uso constante de folhagens na alimentação; enfim, tudo isso é presença árabe na sociedade ilheense.

Era hábito (e muitas famílias ainda conservam) agrupar todos os membros em torno do almoço do domingo, com a mesa sempre farta, presidida pelo chefe de família, por onde se estendiam os mais variados pratos da culinária árabe, preparados pelas mulheres da casa a quem, tradicionalmente, cabia a função de preparar o alimento.

O árabe é forte e hospitaleiro. Recebe muito bem os seus amigos, para uma mesa bastante farta e deliciosa. Quem hoje não conhece e saboreia um quibe, uma esfirra? O árabe, quando senta à mesa, exige o pão, feito de trigo, natural da região do Mediterrâneo e Oriente Médio, cultivado em 8.500 a. C. (MEDAUAR, apud COSTA, 1996, p. 140).

Nos depoimentos de alguns imigrantes sírios e libaneses e de seus descendentes que vivem ou viveram nas cidades de Ilhéus e Itabuna, não é difícil perceber a saudade que permeia esse grupo de pessoas que saem de terras tão distantes em busca de uma vida melhor. Para vencer a saudade, reuniam-se em casa de um *patrício* para conversar em seu idioma original e saborear as comidas árabes, o que

muitas vezes era dificultado por não haver na região todos os ingredientes para o preparo dessas iguarias. Essa dificuldade na aquisição de mantimentos se evidenciava nas listas de compras solicitadas a algum conterrâneo que ia a São Paulo.

Segundo a Sra. Daid Hage Salume (apud SILVA, 2001), a assimilação da culinária foi espetacular. Isso se percebe tanto de árabes para brasileiros como vice-versa. Ela conta que gostava de preparar o feijão à brasileira, a nossa feijoada, e que nesses dias era festa. Estava acostumada a utilizar-se do feijão para fazer saladas, pois na Síria se usa muito o *tule*, um feijão bem graúdo, para essa finalidade. Ela, porém, passou a se utilizar do feijão mulatinho, que cozinhava com água e sal e depois temperava com tomate, cebola e servia com muita alface.

Em relação às comidas sírias e libanesas, são muito apreciadas. “Seus pratos exóticos, seus temperos e a mistura entre o doce e o salgado dão aos pratos da culinária árabe um adorável sabor, um sabor verdadeiramente oriental” (OCKÉ apud COSTA, 1996, p. 152). Isto não deve, contudo, levar à suposição de que não se praticaram adaptações. O sr. Hafle Salume chama a atenção para o charutinho, que no original é feito com folha de parreira e na região foi adaptado com outros tipos de folhas, como a couve, o que, aliás, acontece freqüentemente, inclusive nos restaurantes. A Senhora Daid Salume ressalta que os baianos colocaram mais carne e mais pimenta no quibe, mas mesmo assim se sabe que é comida árabe. D. Lourdes Hage corrobora com esse comentário sobre as alterações feitas quando fala sobre a confecção do quibe:

As pessoas me perguntam por que meu quibe é diferente. Explico que faço como minha avó fazia. Às vezes o pessoal aqui inventa de botar tomate e pimentão. O quibe não leva isso. Ela fazia assim: se a carne fosse magra, botava um pouquinho de limão. Passava a carne para moer, botava o trigo de molho, depois de bem lavado, juntava com a carne e botava o sal, pimenta do reino e cebola ralada, só isso. Com carne de boi ficava bom, mas com carneiro, melhor ainda (HAGE, 2002).

A Sra. Clara Fadoul (HALLA, 1999) evidencia a importância do quibe, quando afirma que esse alimento faz reconhecer um sírio ou um libanês a metros de distância, uma vez que, em outros países do Oriente Médio, como a Jordânia, vizinha da Síria, não se faz o quibe; apenas os sírios e os libaneses o preparam. D. Dulce Zaidan, conhecida pela fama da sua culinária, conta:

Sou descendente de sírios, nasci em Uruçuca e vim para Ilhéus aos 17 anos. Possuo com meu marido, o nome dele é Jorge Nassiri, esse comércio aqui na rua da Linha, onde por todos esses anos faço e vendo quibes. Outras comidas de origem síria sei fazer, mas só faço dentro de casa, aprendi vendo minha mãe fazer. Geralmente vendo só até o meio-dia (ZAIDAN, 2002).

Saindo um pouco do aspecto alimentar, pode-se voltar a atenção, neste momento, para a questão do idioma, ou



seja, para o desafio que representa, para o migrante, aprender a língua do lugar do destino. O idioma foi verdadeiramente um entrave para alguns desses imigrantes. A distância muito grande, geográfica e sobretudo cultural fez com que o interesse pelo cultivo da língua fosse se esvanecendo. Para Greiber et al. (1998), “O não cultivo da língua é próprio de uma atitude de afirmação de nacionalidade: além de serem brasileiros, quiseram ser brasileiros”. Uma das poucas exceções a considerar foi o caso da Sra. Afif Chaoui (HALLA, 1999), que habitou em Ilhéus a maior parte da sua vida, até falecer, sem soletrar uma palavra em português. Já a Sra. Elvira Chagouri Ocké (HALLA, 1999) conta que aprendeu a falar o português com as empregadas, na cozinha, assimilando o nome das verduras, frutas e carnes. Durante muito tempo, não saía de casa e evitava os contatos com brasileiros, pois achava que os mesmos a ridicularizariam pela sua dificuldade em se comunicar. Por sua vez, a Sra. Josephina Hage relata:

Dos descendentes de libaneses que chegaram aqui, eu sou uma descendente que pouco aprendeu a língua dos meus pais. Mas entendia tudo o que estavam falando. A escrita é bem mais difícil. Minha avó não aprendeu a falar nada de português, a empregada da casa dela aprendeu a falar a língua dela e ela não aprendeu o português. Coragem foi a do Dr. Moisés, que foi para Itabuna sem saber falar uma palavra de português, falava francês e montou consultório (HAGE, 2002).

Notória também é a presença desses imigrantes no comércio da cidade de Ilhéus. Encontram-se nas ruas Almirante Barroso e Pedro II os pontos de maior fixação dos seus estabelecimentos. Podia-se encontrar nessas lojas desde artigos de luxo, como tecidos importados, a gêneros de primeira necessidade. Heine evidencia essa presença quando afirma que

Os sírios se instalaram em Ilhéus e dominaram o comércio de tecidos e calçados. São os Ocké, Chagouri, Chaouí, Chalhoub, Hage, Naccache, Bichara, Rabat, dentre outros, que continuam trabalhando para o engrandecimento dessa terra. Importantes lojas comerciais continuam funcionando, passando de pai para filho (1994, s. p.).

A integração com os habitantes locais era de ampla cordialidade, o que sempre demonstrou que os comerciantes sírios e libaneses eram fortes concorrentes na arte da conquista dos seus compradores. Guerreiro de Freitas pontua essas influências ao afirmar que,

Ao se analisar os sobrenomes constantes do mesmo registro, pode-se confirmar a forte presença de imigrantes estrangeiros no exercício dessa especialidade do comércio. Esses comerciantes listados como fixos seriam os originais comerciantes ambulantes ou seus herdeiros, descendentes de sírios e libaneses, que percorreram a região desde o fim do século passado

no lombo de animais de carga ou a pé vendendo tudo para as fazendas e vilarejos que se formavam ao longo dos caminhos. Estão todos lá – Ganem, Bichara, Chame, Halla, Chicourel, Saub, Farhan, Medauar, Chaoui, Dieb, Aquer, Rabat, Ocké e tantos outros que devem ter tido uma trajetória semelhante (FREITAS, 2001, p. 158, 159).

Segundo Halla (1999), na rua Almirante Barroso existiam as lojas *A Brasileira*, de Sali Bichara; a Loja *Celeste*, de Lut Fallal Dieb; *A Carioca*, de Esber Salume; *A Linda*, de Antônio Chalhoub, e *A Rainha*, de Emílio Chaouí. Na rua D. Pedro II, encontravam-se *A Casa Paulista*, de Bichara Rabat; *A Gaúcha*, de Zaki Ocké; a *Dois Irmãos*, de Abud e Elias; *O Grande Bazar Barateiro*, de Ruffan Chalhoub; a *Loja Elias*, de Elias Medauar; a *Casa Oriental*, de Nassau; *A Barateira*, de José Chame; e a *Casa das Miudezas*, de Toufic Boulos. Dona Elvira Ocké arremata: “Sem dúvida alguma, o comércio foi a maior contribuição dos árabes em Ilhéus” (OCKÉ, 2003).

Numa perspectiva inversa, a do olhar de um habitante local, o sr. Hélio Moura fala sobre a presença dos sírios e libaneses na região. Afirma que a convivência com essas pessoas sempre se deu de forma harmônica, familiar e prazerosa. Era freqüentador do famoso Bar Vesúvio e amigo do Sr. Emílio Maron, seu proprietário por décadas.

A influência lingüística deles aqui na região não houve, mas na culinária, isso aí tiveram grande in-

fluência, principalmente o quibe. Quibe cru, quibe frito, quibe de bandeja, tem também o grão de bico, o fatuche, tanta coisa que nem me lembro. Tudo de muito bom gosto. Eles impingiram isso à gente. No começo, ninguém queria comer essas comidas “horríveis”, que se come frio e tudo era com pão e a da gente com farinha. Hoje, a gente come a deles com pão e eles comem a nossa com farinha. O Vesúvio eu freqüentava sempre, era só estar em Ilhéus. Morava do outro lado da praça, onde é o banco Itaú. Ninguém chamava Vesúvio, era o Bar de Maron. Era muito bem freqüentado, a gente fazia de lá uma segunda casa. Eu só ia três vezes por dia. De manhã, de tarde e de noite (MOURA, 2002).

Como os depoimentos atestam, o encontro entre sírios, libaneses e ilheenses se deu de uma forma pacífica. Os imigrantes foram, sim, chamados de “turcos” e principalmente de “gringos”. Algumas vezes, esses adjetivos não eram bem aceitos por eles, bem como as sátiras que estereotipavam os árabes em torno de sua esperteza. Contudo, não se percebe nos depoimentos menção a algum entrave sério ao bom relacionamento entre indivíduos cujas origens se referissem a grupos étnicos tão diferentes. Este é um ponto tão intrigante quanto admirável da construção cultural e social da região sul da Bahia, mais precisamente da cidade de Ilhéus.

# 3.

## A CULINÁRIA ÁRABE E O TURISMO EM ILHÉUS

شسٹى شال هم ث شوق دس خش و شوق ل دهه ش

### **GASTRONOMIA E TURISMO CULTURAL**

A cozinha brasileira é tão grande e variada quanto o país. Encontram-se, nesses milhares e milhares de quilômetros de Brasil, desde o churrasco no Rio Grande do Sul ao pato no tucupi no Pará, além de se perceber nas muitas regiões e sub regiões que formam essa nação as principais correntes que formam a cozinha brasileira: a do índio, a do negro e dos europeus de muitos países, que deixaram sua marca numa cozinha que é o retrato do país, retratando uma combinação de etnias e costumes.

O que se come, como se come e o preparo de iguarias pode ser considerado um aspecto significativo não só para a sobrevivência, mas também para a cultura de uma sociedade. Para muitos, existe um prazer relevante, ao mesmo tempo cultural, tanto na arte de preparar os alimentos como no momento de sua degustação. Mintz afirma que,

Difícilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come: o que, onde e como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida. 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, p. 31).

Tanto quanto os outros elementos da vida material, a alimentação não se apresenta ao homem de todas as sociedades de uma mesma maneira. O que para uma sociedade pode ser considerado como um alimento fino ou caro, para outra pode ser de fácil aquisição, por isso não tão valorizado. Cozido, enlatado, assado ou mesmo cru ou colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado, antes de qualquer preparação ou até por sua preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível ou não, haja vista que é bastante variável entre os grupos humanos o que pode ser ou não comestível. São exemplos desse fato:

O cão que é abominado na Europa e apreciado em Hong-Kong, nos gafanhotos aqui detestados e apreciados no Magreb, nos vermes saboreados na Nova Guiné; mais perto de nós, animais abatidos que são cozidos lentamente com tanto cuidado nos países latinos e desprezados nos Estados Unidos. Aliás há diferenças de tradições nacionais dentro da própria Europa: uma cozinha aprecia os miolos, enquanto

outra as tripas, mas por nada desse mundo consumiria o fígado do cordeiro ou o tutano da medula espinhal (CERTAU et al., 2000 p. 232).

A arte de preparar esses alimentos não se resume apenas a misturar os ingredientes. A combinação dos elementos e dos sabores deve proporcionar um resultado satisfatório, saudável, original e aceito por determinada cultura. Quando se fala nessa relação existente entre a arte, a culinária e a saúde, está se pensando na gastronomia, que se refere à arte de preparar iguarias, tornando-as mais digestivas e palatáveis, de modo a obter o maior prazer possível (SENAC, 1998, p. 08).

Em gastronomia, a combinação entre criação e tradição é uma constante, surtindo dessa junção o resultado que será um dos aspectos da cultura de uma sociedade. É a tradição relacionada aos saberes populares, às coisas e produtos ligados à terra e à região, remetendo ao passado, à história do povo e da sociedade onde se está inserido. A criação, ligada às transformações e experimentações realizadas com esses produtos, é relacionada, dessa forma, aos aspectos futuros. Como evidencia Certeau,

Os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias. Com seu alto grau de ritualização e seu considerável

investimento afetivo, as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer. Nesse sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum (CERTAU et al., 2000, p. 212).

Um outro aspecto que irá influenciar a variação gastronômica está relacionado às mudanças climáticas, à maior ou menor produção em tempos de colheita, tempo de guerra e ou de paz, regiões monocultoras ou policultoras, políticas econômicas e sociais de uma região e facilidade nas importações, pois tudo isso interfere na vida das pessoas e nos alimentos que as mesmas têm à sua disposição. “A cozinha de um povo constitui um traço marcante de sua cultura, pois resulta de características físicas do local onde ele vive, de sua formação étnica e de suas crenças religiosas e políticas” (SENAC, 1998, p. 13).

Em se tratando de formação étnica e elementos transculturados, entretanto, as viagens e as migrações têm uma forte influência sobre a culinária de um país. Durante os deslocamentos, as pessoas conhecem novos pratos, relacionam um tipo de comida preparado de outra maneira em sua região, desejam voltar para saborear uma determinada iguaria e levam consigo receitas para reproduzir em sua localidade de origem.



Falando em comida brasileira, pensa-se na integração da cultura do índio, do português e do negro, mas também não se pode esquecer das influências de outros povos que entraram no país. Pode-se citar como exemplos “as especiarias, o açúcar e o trigo sarraceno usados no Ocidente que foram trazidos pelas Cruzadas que a Europa enviava ao Oriente” (SENAC, 1998, p. 31). Ao mesmo tempo em que se usam os condimentos dos povos que originam uma sociedade, também se utilizam aqueles trazidos de outras regiões.

Esses movimentos e intercâmbios demonstram as duas tendências opostas da gastronomia mundial: a globalização e a regionalização, ou seja, ao mesmo tempo em que alguns cozinheiros pesquisam e buscam inspiração e novos produtos na cultura de povos diferentes, outros buscam fortalecer a cozinha regional. “Cozinhar hoje é manter um olho na feirinha da esquina e outro na prateleira reservada aos produtos importados (O GLOBO, 09/11/1997). Pode-se dizer que a origem de uma culinária é sempre regional, mas nunca fica restrita apenas a esses limites, pois o mundo globalizado permite que essas idéias e receitas viagem para outras regiões, possibilitando que diferentes cozinhas se espalhem pelo mundo afora. O que Mintz irá salientiar como um fenômeno em que

Tantas pessoas em sociedades descritas como extremamente conservadoras estejam prontas a experimentar comidas radicalmente diferentes é uma evidência de que os comportamentos relativos à comida pode, às vezes simultaneamente, ser

os mais flexíveis e os mais arraigados de todos os hábitos (MINTZ, 2001, p. 34).

O modo de fazer e os segredos eliminaram as fronteiras entre as regiões. Hoje, pode-se comer tudo em vários lugares, produzidos de forma bastante parecida, sem grandes alterações no paladar. Em diferentes partes do mundo, pode-se saborear a moqueca do Brasil, a *paella* da Espanha, a lasanha da Itália, o porco agridoce da China, a conserva de pato da França, o cachorro-quente dos Estados Unidos, a açorda de bacalhau de Portugal, o quibe do Líbano, o *sushi* do Japão, o *strudel* de maçã da Alemanha ou o arroz-doce à moda grega.

Técnicas modernas de conservação terminam colocando diferentes alimentos ao alcance dos consumidores mais distantes e de gostos bem diferentes. Animais, frutas e outros vegetais são adaptados fora de suas regiões de origem, criados ou cultivados nas mais diversas partes do mundo, até desafiando a natureza.<sup>30</sup>

Essas facilidades são evidenciadas também pelos meios de transportes, cada vez mais rápidos, e os meios de comunicação, cada vez mais interligados, permitindo a interconexão das diversas partes do planeta, divulgando de maneira quase que instantânea usos e costumes, permitindo

---

<sup>30</sup> Frutos e legumes sazonais podem ser importados fora da estação ou sua maturação pode ser retardada por diversos processos, de modo que as limitações que deram origem às práticas regionais perdem atualmente o seu peso (CERTAU et al., 2000, p. 243).

que pratos típicos de uma região sejam elaborados em outras regiões, mesmo que apresentem diferenças significativas, sendo que até essas diferenças passam, num momento seguinte, também a ser propagadas. Igualmente importante é a vulgarização dos processos e aparelhos modernos de congelamento e aquecimento, o que permite transportar a comida “pronta” por distâncias consideráveis.

Essas novas reconfigurações evidenciadas na culinária denotam a característica da curiosidade e das experimentações feitas pelos cozinheiros, não se deixando aprisionar pela tradição e estando abertos às novidades e discussões gastronômicas que ocorrem pelo mundo. Porém uma porção de cautela e senso crítico deve ser evidenciada para que não se descaracterizem alguns alimentos. Greiber cita um exemplo disso na culinária árabe: traço cultivado, amorosamente, apenas o gosto pela culinária árabe, que é bastante difundida, mas deturpada... uma vez, na fila da lanchonete da faculdade, uma colega comia com gosto uma espécie de empada quadrada com carne moída dentro. Perguntamos do que se tratava a ela: Esfiha, uai! Vocês não conhecem? (GREIBER et al., 1998).

A evidência dessa “troca de receitas” e dessa reconfiguração culinária entre estados, países e mesmo continentes não impede que se encontre nos cardápios e propagandas de restaurantes, o adjetivo “típico” em comidas que não tiveram origem naquela região, ou mesmo que se questione a procedência de algumas comidas e a influência do grupo étnico que propiciou tal conhecimento.

Se, para a cultura, a importância da gastronomia fica

evidente, para o turismo, principalmente o de segmento cultural, possui a mesma relevância. Um determinado local turístico pode ser vendido também ou exclusivamente pela sua potencialidade gastronômica. O viajante que se desloca atraído pelo turismo cultural ou gastronômico se interessa em saborear o que é emblematicamente local, o que é considerado típico naquele espaço. Muitas vezes, escolhe ou define a sua viagem em função de períodos em que pode encontrar com mais facilidade o prato característico do local escolhido.

Esse modelo de turista quer conhecer os ingredientes, aprender receitas, saborear, comparar a outros lugares por que já passou e saber sobre a formação social daquela região, pois, a partir do conhecimento dessas informações, resulta fácil entender o adjetivo típico e aprender sobre a formação social da localidade. Pode-se perceber histórias de civilizações, ritos, modas e modos em qualquer prato, constituindo, na forma de alimentação, uma cidade, uma região ou um país.

O turismo gastronômico está diretamente ligado ao prazer e à sensação de saciedade adquiridos através da comida e da viagem. Algumas regiões aproveitam-se de sua cultura, história e tradições e a divulgam através da gastronomia, lançando um produto turístico distinto. Esse modelo de turismo favorece o desenvolvimento das empresas ligadas ao ramo da alimentação, em todos os setores, gerando novos empregos e melhorando a qualidade de vida nas cidades. Cidades como São Paulo não vendem sua imagem associada a recursos naturais ou tradições musicais e coreográficas,

como é o caso do Rio de Janeiro. A propaganda temática de São Paulo insiste na multiplicidade e satisfação de suas casas de *show* e de seus restaurantes.

## **A CULINÁRIA ÁRABE EM ILHÉUS**

A região sul da Bahia, mais precisamente a cidade de Ilhéus, que aposta na diversificação econômica através do turismo, faz sua propaganda também pelo viés da sua culinária, quando apresenta seus bares, restaurantes e barracas de praia como atrativos para os turistas. Uma culinária bastante diversificada e ao mesmo tempo condizente com suas raízes étnicas, pois reúne desde as comidas regadas ao azeite de dendê às iguarias árabes. “Hoje a cozinha baiana é muito presente, mas lá (em Ilhéus) éramos ligados às coisas indígenas, peixe, caça, uma forte influência árabe, o charque” (AMADO apud FREITAS, 2001, p. 135). A evidência dessa mistura é comprovada quando se percebe que a origem do nosso povo, acrescida a fatores como a geografia do país, faz com que a cozinha brasileira varie bastante, embora existam características comuns a determinadas áreas. São esses traços característicos que determinam várias cozinhas regionais no país, cozinhas essas que estão mesclando conhecimentos constantemente de Norte a Sul, com alteração e adaptações locais.

Quando se fala em iguarias árabes, em Ilhéus, as referências são basicamente o Líbano e a Síria, dois países do Oriente Médio com culinárias muito parecidas. “Ambas

são extremamente fartas e trabalhosas, já que são muito detalhistas. Numa casa de sírios ou libaneses, são servidos inúmeros pratos ao convidado que, quanto mais comer, mais deixa o anfitrião satisfeito” (SENAC, 1998, p. 121). Hage Fialho corrobora essa afirmação quando diz que,

Para a tradição árabe, o ato de comer constituía um momento especial, quase sagrado – a hora de reunir toda a família com alegria, vontade e satisfação, acolhendo o chegante com a habitual hospitalidade que se transmitiu de geração para geração (FIALHO apud COSTA, 1996, p. 136).

Os elementos básicos dessa cozinha são os peixes, o arroz, o carneiro, a galinha, o pinhão,<sup>31</sup> o iogurte, o óleo e a pasta de gergelim. Dentre as várias especialidades estão os pratos frios, que se fazem presentes no cotidiano e em reuniões sociais. São o *hummus*, uma espécie de patê de grão de bico; o *babaganuche*, feito de berinjelas, o *auarma*, uma espécie de patê de carneiro com gordura e a coalhada seca. O quibe também é típico dessas cozinhas e universalmente conhecido. “Pode ser preparado com carne de vaca ou de peixe, embora seja originalmente feito com carneiro,<sup>32</sup> que é a carne mais consumida na região, sendo comida até crua

---

<sup>31</sup> *Snoubar* é uma espécie de pinhão que serve para pôr em recheios de comidas de origem árabe, como o quibe e alguns doces, além do chá.

<sup>32</sup> “Os libaneses comem muito carneiro. No quibe, no espeto que chamam de *kafta*. A gente corta os quadrinhos da carne, do tomate e da cebola, aí enfia no espetinho até encher” (HAGE, 2002).

(SENAC, 1998, p. 121). O quibe pode ser servido frito, assado ou cru, sendo, neste caso, servido com cebola, azeite e hortelã.

Outros pratos também bastante conhecidos são o tabule,<sup>33</sup> salada preparada com trigo sarraceno, limão, cebola, tomate e pimenta, servida na alface; o espetinho de carne moída grelhado ou assado ao forno, conhecido por *kafita*; as abobrinhas, pimentões e berinjelas recheadas, os enroladinhos de repolho ou de folhas de parreira com carne e arroz, conhecidos como *merche*. O arroz também é usado para rechear muitos animais, como ocorre com o prato de carneiro recheado com arroz, carne e pinhão, típico do Líbano. Os doces famosos da Síria e do Líbano são açucarados, ricos em calda, frutas secas e mel. Alguns exemplos são as trouxinhas de tâmaras e os pastéis de nozes regados com mel, os *mamus*, as *beleuas*, o *hallaume*, os *sleibs*, a *burma* e o *malabie*.

Imigrantes e mais tarde seus descendentes deixaram um legado bastante significativo em termos da comida árabe em Ilhéus. O quibe se constitui numa evidência significativa dessa influência para essa região, pois pode ser encontrado nas festas infantis, bem como no “tira-gosto” dos adultos,

---

<sup>33</sup> Uma das entrevistadas, a sr.<sup>a</sup> Clara Fadul, chama atenção de que o tabule aqui muitas vezes é feito com muito trigo e afirma que as medidas corretas seriam as seguintes: Pega-se ½ xícara de chá de trigo, lava e deixa na água. Tira bem a água e reserva. Pega 4 molhos de salsa sem o talo, ½ de hortelã, 1 de cebolinha, 1 kg de tomates descascados sem semente cortados bem finos, 2 pepinos finos, japoneses, e ½ pimentão verde. Tempera com limão e uma pequena cebola cortada fina, misturada com sal e um pouquinho de óleo (FADUL, 2003).

acompanhando o chope nos finais de tarde, tanto nos estabelecimentos comerciais de proprietários não-migrantes, como em estabelecimentos pertencentes aos descendentes sírios ou libaneses. Estabelecimentos intitulados Sheik Bar, Toca do gringo, Beirute, Sheik Mar, Vesúvio, Quibe do Nacib são exemplos de restaurantes e barracas de praia que possuem como atrativo a culinária árabe.

Esses ingredientes, os estabelecimentos, as muitas histórias e principalmente a combinação entre eles entram em Ilhéus e na Região do Cacau espelhando um modo de vida característico de uma mistura de povos “formado de negros, mulatos, sergipanos, árabes, turcos, espanhóis etc., que se completam nessa harmoniosa miscelânea” (COSTA, 1996, p. 166) que deu origem à rica e sedutora comida de Ilhéus e região desde os tempos dos coronéis do cacau. Segundo Costa,

Ruas, praças, bares, casas de mulheres-damas, fazendas, residências dos coronéis do cacau se misturam, fornecendo elementos para a criação de comidas simples e exóticas, picantes e saborosas, doces e deliciosas, nos permitindo reproduzir para as novas gerações das Terras do Sem Fim, um cardápio exclusivo e peculiar, oferecendo ao mundo gastronômico receitas gostosas e viáveis, que viveram no mundo da fantasia de obras como *Gabriela Cravo e Canela*, *Tocaia Grande*, *Terras do Sem Fim*, *Memórias do Menino Grapiúna*, *São Jorge dos Ilhéus*, *Cacau* etc., mas que permanecem vivas entre nós (COSTA, 1996, p. 01).



## JORGE AMADO, OS ÁRABES E O PERFIL GASTRONÔMICO DE ILHÉUS

Uma das maiores propagandas turísticas e culturais dessa região foi e ainda é feita através da figura do escritor Jorge Amado e da sua vasta produção literária. Como íntimo conhecedor da realidade sul-baiana, nascido em Ferradas, distrito de Itabuna, e criado em Ilhéus, perpetuou em seus romances a vida que se desenvolvia nas terras grapiúnas, evidenciando na maioria dos seus livros a figura do árabe ou do “turco”, presença constante nas histórias ficcionais, de base muitas vezes real, no Brasil, em Ilhéus e região. “Meus romances sobre a região do cacau são povoados de árabes, de sergipanos, de sertanejos, os três grupos que civilizaram realmente a região” (AMADO, apud FREITAS, 2001, p. 135).

Personagens como Nacib do romance *Gabriela, Cravo e Canela*; Fadul Abdala, de *Tocaia Grande*; Antônio Bruno, neto de Fuad Maluf, em *Farda, Fardão e Camisola de Dormir*; Dona Fifi, árabe que aparece no livro *O País do Carnaval*; Bia Turca e Kalil Chamas, em *Tereza Batista*; Abdala Curi e Mamed Chalub em *Pastores da Noite*; Antônio Murad, em *Mar Morto*; Asfura em *São Jorge dos Ilhéus*; Chalub em *Tieta do Agreste*; Adib e Jamil em *A descoberta da América pelos turcos* são alguns dos exemplos que atestam a simpatia do romancista pelos árabes e seu entendimento quanto à inserção dessa etnia nas sociedades brasileira e grapiúna. Jorge Medauar registra a importância desses personagens em Jorge Amado quando afirma que

São tantas e tão profundas marcas árabes nas várias culturas do mundo, mas especialmente na nossa, que é mais do que natural que um escritor como Jorge Amado traga, no bojo da sua extensa obra, a presença marcante dessa influência não apenas na língua, seu preponderante instrumento de expressão, como particularmente no tecido dos seus romances, movimentando-se entre negros, crioulos, espanhóis ou portugueses criados para viverem o drama, a tragédia, ou o amor que palpita nos romances desse autor que é o mais importante e mais expressivo escritor da “nação Grapiúna”, definida por Adonias Filho, outra não menos significativa expressão daquela civilização tão peculiar (MEDAUAR, 2000, p. 53).

Os árabes em Jorge Amado circulam pelo Brasil e pela região cacauceira, transitando por Ilhéus, Itabuna, Água Preta (Uruçuca), Salvador, Pirangi (Itajuípe) etc. Caminham junto aos coronéis, trabalhadores rurais, prostitutas, senhoras da sociedade e pessoas do povo. Muitos como personagens secundários, alguns como personagens principais. “É bem o caso de Nacib, de *Gabriela, Cravo e Canela*, e desse fabuloso Fadul Abdala, de *Tocaia Grande*” (MEDAUAR, 2000, p. 54).

Esses personagens de notável relevância na literatura amadiana também são responsáveis pela propaganda da região, tanto no aspecto turístico, como gastronômico. No artigo *Da Gabriela ao cravo e à canela*, essa relação é evidenciada:

Também conhecidos da leitura do ficcionista grapiúna, suscitam o interesse do turista os pratos árabes feitos por Gabriela, por influência, claro, de Nacib: “esse brasileiro nascido na Síria sentia-se estrangeiro ante qualquer prato não baiano, à exceção do quibe” (1975, p. 63). Em Tocaia Grande outros pratos são saboreados pelo turco Fadul: “O sublime sabor do aráife, pastel de amêndoa com calda de mel, seu doce predileto (1986, p. 34). Em A Descoberta da América pelos turcos: esfíhas (Figura 44) e quibes são apreciados (SIMÕES, 2000, p. 07).

Esses pratos de origem e nomes às vezes tão exóticos são encontrados e produzidos de maneira bem costumeira na região desde a época do seu povoamento, com o advento dos primeiros migrantes sírios e libaneses e até hoje com a presença de seus descendentes e de alguns poucos novos migrantes. Um exemplo peculiar é o do Bar Vesúvio em Ilhéus, que ficou internacionalmente conhecido sob o comando do “turco” Nacib no livro Gabriela, Cravo e Canela.

Concorreu e muito para o crescimento do turismo na cidade, a programação, em 1975, no horário nobre da TV Globo, com a exibição da novela Gabriela, Cravo e Canela, baseada no livro homônimo de Jorge Amado. Começou a procissão para comer um Quibe do Vesúvio, alguns ainda querendo ver

a Gabriela, o Nacib e o Tônico Bastos. Diante da impossibilidade, pelo menos viveram o ambiente ainda cheio de recordações, inclusive com fotografias existentes no interior do bar (VINHÁES, 2001, p. 136).

Na vida real, o Vesúvio se constitui num desses ícones que serve de referência histórica e atrativo para a sociedade de Ilhéus. Foi perenizado sob o comando do Sr. Emílio Maron, um libanês, apesar de ter passado por proprietários de origem italiana, espanhola, portuguesa e brasileira. No jornal *Diário de Ilhéus*, Raimundo Sá Barreto descreve essa cadeia sucessória. A singularidade do depoimento e sua pertinência aos efeitos desta pesquisa podem justificar a extensão da citação seguinte:

O Bar Vesúvio foi inaugurado mais ou menos em 1919 ou 1920, isto eu não tenho lembrança, mesmo porque nasci em 1924 e Popoff em 1925. Mas sei, por depoimento dos mais antigos: tem este nome porque foi fundado por dois italianos, Nicolau Carichio e Vicente Queverini – recorri a dois ilheenses de boa cepa, para obter essa informação: Euler Amorim de Almeida, residente em Aracaju, e Vicente Tourinho, residente no Rio de Janeiro, ambos boêmios dos velhos tempos, e com mais ou menos 85 anos cada um. Em seguida foi vendido a um português, chamado Figueiredo, que era amigado com uma linda mulata chamada Felipa,

de fartas ancas, muito admirada, principalmente por Helvécio Marques. O terceiro dono foi Durval Moreno, um mulato serelepe, nascido em Ilhéus, vestia-se muito bem e figura muito popular nas rodas boêmias da cidade. Vendeu o Vesúvio ao sr. Costa, mudou-se para o Rio; retornando a Ilhéus, casou-se com uma fazendeira, antiga namorada, e se estabeleceu com o Bar Bahia, situado onde tem o estacionamento do Banco do Brasil, de frente para a rua Eustáquio Bastos e do lado para a praça Firmino Amaral, embaixo da pensão Vasco. No tempo do sr. Costa tinha um animado jogo de bilhar, e um empregado do bar de nome Gutemberg era um jogador invencível, grande atração, pelas suas jogadas. De seu Costa levou certo tempo fechado, quando o espanhol Armando assumiu o controle do bar Vesúvio. Sei que Emílio Maron comprou o bar depois de 1945 e colocou outro nome, porque antes, ainda muito jovem, trabalhava com o pai, sr. Assaid, em uma sapataria, situada em uma das lojas do prédio do antigo hotel Coelho, hoje banco Itaú. Maron, antes de comprar o Vesúvio, teve um bar na rua do Dendê, (Araújo Pinho) com o nome de bar “Gato Preto”, cujo nome foi lembrado pelo jornalista Amaury Fonseca de Almeida, meu colega de escola primária, no colégio de Dona Josefina Vilas Boas (D. Zefa) situado ao lado do Ilhéus Praia Hotel. Defronte da sapataria de sr. Assaid, depois transferiu-se para a varanda do teatro, onde

está localizada a sorveteria de Gileno. Só no fim de 1945 ou 46, Maron foi para o Vesúvio, com outro nome, Bar Maron, que só retornou a ser chamado Vesúvio depois que Jorge Amado publicou *Gabriela*. Devo esclarecer dos proprietários do Vesúvio: só não conheci os italianos e o português, Figueiredo. No andar de cima do Vesúvio funcionou um cinema de propriedade de Sá Pereira. Quando houve o naufrágio do navio da Navegação Baiana, o ‘Comandatuba’, que bateu na pedra do Rapa, Sá Pereira suspendeu a seção de cinema e colocou os holofotes para auxiliar os náufragos. Também funcionou o cabaré El Dourado de propriedade de Mário Cardoso e Hugo o encarregado do jogo, um dos crupiê era Arnaldo Bereco, capanga de Tenório Cavalcanti, acusado de ter matado o delegado Albino Imparato, foi delegacia de polícia e escritório do Departamento de portos e canais e vias navegáveis (BARRETO, 2000, In: Diário de Ilhéus).

Com a morte do sr. Emílio Maron, quem passou a administrar o bar foi o seu filho, Carlinhos. Algum tempo depois, passou às mãos de um suíço de nome Hans, que arrendou primeiramente para um rapaz conhecido como Toinho, depois para um certo sr. Horst e, mais tarde, para um outro rapaz conhecido como Badalo, ficando depois um período com as portas fechadas, segundo depoimento de Ivan Santana, que trabalhou no Vesúvio de 1970 a 1999.

Eu era uma espécie de “faz tudo” no Vesúvio. Depois que dona Lourdes Maron morreu, era eu quem fazia os quibes. Sabia fazer de todos os tipos: cru, frito e ainda o tabule, a viúva libanesa, o *kafta*, o *arnarbi*, a abobrinha recheada e a beringela ao molho de gergelim. De bebida, servia o *arak*, aquela bebida que serve com água gelada e ainda a pinga do Nacib que é uma cachaça com folha de figo. Mas o quibe era o mais procurado, o pessoal pegava os quibes cedo, dia de domingo para levar para as praias e para Olivença (SANTANA, 2003).

No ano de 2001, o Vesúvio retornou às suas atividades comerciais em período de alta estação, administrado por um descendente de italianos, natural de Salvador, capital do estado, mas que já reside em Ilhéus há muitos anos e já lidava com o turismo anteriormente através de sua barraca de praia *Capitânia*. Após um período de reformas, reabriu as portas do Vesúvio no dia 19 de novembro com uma nova proposta, a de Bar Temático. A proposta temática associa a estrutura atual ao modelo do Vesúvio de *Seu Nacib*, promovendo um atrativo diferenciado e propondo o conhecimento histórico/literário a turistas e autóctones.

Localizado no mesmo espaço, desde o seu primeiro proprietário, ao lado da catedral de São Sebastião, de frente para a avenida Soares Lopes, sofreu com o tempo algumas modificações. A parte interna foi pintada em uma tonalidade azul acinzentada; o interior possui paredes de cor clara, piso de lajotas e teto rústico de tijolo aparente.

O mobiliário da parte externa é de aço e mármore; o do interior, de madeira, reconstituindo o modelo de mesas dos bares mais antigos.

Em um lugar estratégico que pode ser facilmente visto por quem passa pela calçada ou mesmo de automóvel, foi pintado o retrato de Jorge Amado e a caracterização de Gabriela imortalizada por Sônia Braga, que servem de fundo para a foto do turista. Segundo o atual proprietário, Guido Paternostro,

O turista relaciona o Vesúvio com o romance e a novela *Gabriela, Cravo e Canela* em cem por cento. Eu até brinco que sou Nacib, ou que sou seu neto. Meu nome já virou Guido Nacib. Alguns procuram saber porque o nome Vesúvio, explico que o bar foi fundado por dois italianos em 1919 e que colocaram esse nome em função do vulcão da Itália (PATERNOSTRO, 2002).

Os turistas terminam por confundir ficção com realidade. Querem conhecer Gabriela e Nacib. Existem alguns fatos que podem ser relacionados, como a possível ou propalada inspiração do personagem Nacib na pessoa do sr. Emílio Maron; para outras, isso parece não passar de ficção.

Apesar de a maioria dos frequentadores optar pelo quibe frito e o chope, o cardápio “viaja” até o romance, elencando pratos como: *Caldinho levanta Nacib, Camarão à Gabriela, Camarão ao Coronel Tônico Bastos, Viagra do Nacib, Filé ao Coronel Misael* e a *Galinha ao Cabaré de*



*Maria Machado*. Resgata ainda pratos da cozinha do Vesúvio de Emílio Maron, na década de cinquenta, como a *Batata ao Vesúvio*, cozida, nem dura nem mole, com pimenta do reino, cominho e azeite de oliva, tira-gosto que os antigos freqüentadores comiam enquanto jogavam. Baseado em receitas de Dona Lourdes Maron uma sergipana, esposa de seu Emílio Maron que assimilou com perfeição a culinária síria e libanesa, pode ser encontrado, além dos vários tipos de quibes,<sup>34</sup> o peixe com gergelim. Guido explica seu preparo:

No cardápio, consta como peixe ao Nacib, mas pode ser chamado também de peixe com gergelim - Um robalo limpo de 800g, mais ou menos, inteiro, frito. Ele é temperado com limão, alho, sal e *shoyu*. Servido com molho de *taihine* e bastante cebola passada no azeite de oliva. Fica muito bem acompanhado com o *m'jadra* - arroz com lentilhas (PATERNOSTRO, 2003).

Para a cultura, a história e o turismo de Ilhéus, o Vesúvio é de grande significado. O cidadão ilheense tem orgulho de ver o Vesúvio em funcionamento, sentindo-se de certa forma dono da sua história ou ao menos participante. Para

---

<sup>34</sup> Atualmente, a demanda pelo quibe está mais rápida que a oferta. Segundo o proprietário, no dia primeiro do ano, acabou o quibe. A venda média por dia poderia estar em torno de 1.300 quibes, mas a mão-de-obra só está conseguindo produzir 800 por dia (PATERNOSTRO, 2002).

o turista, a curiosidade passa pela obra de Jorge Amado, seja diretamente, através do romance, seja através das filmagens para televisão ou cinema. As pessoas da região ressaltam a importância de investimentos na área do turismo, tanto em termos de recursos públicos como através da iniciativa privada. Na época da inauguração, foi publicado no jornal regional *Agora* um artigo que chamava a atenção para

a importância do resgate do passado e os muitos caminhos do turismo de Ilhéus, que dependem não só das ações do poder público nos investimentos de infra-estrutura, como também da iniciativa privada, através de empreendimentos na área de serviços e de atendimento ao turista (MORAIS, 2000, p. 6).

Numa perspectiva menos literária, mas que se refere também à influência árabe para a gastronomia ilheense, há o Sheik Bar, estabelecimento comercial localizado em um dos pontos que reúne maior potencial turístico de Ilhéus, o Oiteiro de São Sebastião. Seus proprietários possuíam também um outro estabelecimento na cidade de Itabuna e uma barraca de praia com o nome de Sheik Mar. O restaurante em Itabuna foi vendido e a barraca de praia, arrendada, estando, assim, sob nova direção.

A administração do restaurante está centrada nas mãos da família Midlej, de origem síria, e traz no seu cardápio a culinária árabe como “carro chefe”. Dona Glória Midlej conta:

Estou no ramo gastronômico desde 1991, com o restaurante na cidade de Itabuna. Meu filho está à frente do restaurante em Ilhéus. Somos descendentes de sírios. Meu avô veio da cidade de Kaitul para a região de Juazeiro, indo posteriormente para Itajuípe, depois para Itabuna. Foi com ele que veio a tradição familiar da culinária árabe perpetuada nos restaurantes (MIDDLEJ, 2002).

Dona Glória hoje é responsável pela culinária árabe do restaurante Sheik em Ilhéus. Acredita que algumas comidas típicas terminaram por ser “abrasileiradas” para serem aceitas pelo gosto popular, a exemplo da substituição da carne de carneiro pela carne de boi, descrita no capítulo anterior. Também nas práticas cotidianas se observa a tendência a aproximar culinárias diferentes, a exemplo do depoimento feito por Dona Glória: “Em Itabuna, uma expressão corriqueira proferida por pessoas que freqüentavam o restaurante de maneira mais constante aos finais de tarde era pedir uma porção de acarajé árabe se referindo à porção de quibes fritos”.

Seu filho Luís e sua nora Roselay são responsáveis pela parte administrativa do restaurante. Rose veio de Brasília já há alguns anos e pondera que esse filão da cultura oriental na terras ilheenses deveria ser mais aproveitado.

A cultura árabe é bem diferente da nossa no modo de comer, vestir, nos próprios valores. A cidade de Ilhéus, apesar da distância física em relação ao

Oriente, apresenta uma relação estreita em função dos descendentes, daí a existência desse restaurante (Sheik), mas, mesmo apresentando a cultura árabe no restaurante através de comidas e danças, quando promovemos a noite árabe, o turista ainda relaciona muito pouco a cidade de Ilhéus à descendência síria e libanesa. Pode ser muito melhor aproveitada. O turista relaciona muito mais Ilhéus ao “turco” Nacib do Bar Vesúvio (MIDDLEJ, 2003).

No mesmo bairro que o Sheik Bar, subindo a ladeira do Oiteiro, encontra-se, no segundo andar de um pequeno sobrado, o restaurante denominado de Toca do Gringo, que funcionou por doze anos na Avenida Dois de Julho e já está há treze anos nesse endereço, perfazendo vinte e cinco anos de existência.

Esse estabelecimento nasceu com o casal Alfredo Chauí e Ivanildes Carvalho. Ele, libanês, ela, do município de Buerarema, que terminaram por se encontrar na cidade de Ilhéus.<sup>35</sup> Sr. Alfredo Chauí veio do Líbano ainda rapaz com sua avó e sua mãe, Dona Amélia Chauí, que permaneceu em Ilhéus por longo período sem aprender a falar o português. Fato esse que, segundo Dona Ivanildes, “causou um pouco de confusão na formação inicial da linguagem da sua filha

---

<sup>35</sup> Segundo o relato e não fugindo à tradição árabe, D. Amélia sonhava com o casamento de seu filho com uma libanesa, o que não veio a acontecer, uma vez que o Sr. Alfredo escolheu para esposa uma brasileira e permaneceram casados por trinta e oito anos até o falecimento do mesmo.

mais velha”, uma vez que ela convivia com os dois idiomas ao mesmo tempo.

Hoje, o restaurante é administrado por uma das filhas do casal, Soraia Chauí, ajudada por sua mãe, que após a morte do marido disse não ter forças para ficar à frente do estabelecimento. No cardápio, foi mantida a tradicional culinária árabe, que pode ser apreciada de terça a domingo nos finais de tarde e à noite. Com muito cuidado e respeito à herança árabe, D. Ivanildes disse que a comida do restaurante é sempre feita na hora. Um exemplo que cita é o do preparo do quibe cru. “Esse prato tem que ser feito na hora e consumido no mesmo dia, pois se trata de carne crua, hortelã, trigo e cebola. Quando se coloca na geladeira, corre-se o risco de perder o sabor; deixando para o outro dia, corre-se o risco de estragar”.

A tradição culinária dessa família foi perpetuada no Brasil através da matriarca que, apesar da dificuldade e resistência ao idioma estrangeiro, reunia os conterrâneos árabes que moravam em Ilhéus nos dias de domingo para comer o peru recheado com grão de bico. Segundo Dona Ivanildes,

Os árabes se preocupam muito com a comida. Tanto eu como meu marido sabíamos cozinhar. O aprendizado da comida árabe foi ensinado por minha sogra, que muitas vezes mandava buscar em São Paulo o *chamclich* – um queijo árabe de aspecto feio mas muito gostoso - o *manuche* – uma espécie de pão árabe, além do *zarta*, que é uma espécie

de pozinho que cobre o pão junto com o azeite (CHAUI, 2003).

Apesar da disponibilidade desses alimentos e condimentos no Brasil já há muitos anos, não se encontra com facilidade no comércio ilheense, diferentemente de outros artigos como o grão de bico, o trigo, o gengibre e o gergelim.

O sr. Alfredo Chauí, como outros árabes em Ilhéus, não começou a sua vida aqui com restaurante, mas sim com o comércio de tecidos, fazendo a opção pela gastronomia após o casamento. Sua filha Soraia procura dar continuidade ao trabalho do pai no restaurante, uma vez que outros integrantes da família já desenvolvem outras atividades profissionais.

Com outro formato que não o de restaurante, mas o de carrinhos como os que vendem sorvete, o Quibe do Nacib também é apresentado ao turista em Ilhéus. Sua fábrica ou sede está localizada na Avenida Belmonte, em um bairro periférico da cidade, mas os carrinhos estão distribuídos em três pontos centrais: o Bairro do Pontal, a Avenida Dois de Julho e a Avenida Soares Lopes, próximo ao Acarajé da Irene – ponto turístico de Ilhéus -, mercando o quibe para os turistas e residentes da região.

Essa marca já foi patenteada e registrada na Prefeitura de Ilhéus. Possui doze anos de existência, mas o sucesso só começou a acontecer há quatro anos. O comando dessa empresa está nas mãos de dona Evanildes da Silva Costa, que não é imigrante árabe nem descendente, mas que apostou na utilização das histórias de Jorge Amado com o

seu famoso “turco” Nacib para colocar no mercado o seu produto. Dona Evanildes conta que,

No início, eu e meu marido vendíamos o quibe no comércio, entrávamos de loja em loja com uma cesta térmica para vender o quibe e a limonada. Nessa época, íamos até o freguês. Depois de seis anos nesse ritmo, tivemos a idéia dos carrinhos, daí então escolhemos pontos chave e o freguês passou a ir até nós (COSTA, 2003).

Hoje, d. Evanildes não fica mais à frente da venda dos quibes. Conta com oito funcionários, três carrinhos e uma casa alugada para a produção. A receita do seu quibe foi orientada por uma senhora da família Chalhoub, evidenciando a presença do hortelã, da cebola e da pimenta síria.

O turista comenta e pergunta se eles são descendentes de árabe... D. Eva afirma que seu esposo tinha um parentesco distante e que a referência a Jorge Amado é muito forte, suscitando a curiosidade do turista quanto ao quibe. Conta ainda que sobrevive com essa atividade, aceitando também encomendas, e foi assim que conseguiu criar e cuidar dos filhos. D. Eva tem algumas queixas quanto ao turismo:

O verão de Ilhéus parece que é relâmpago, nem bem começou e já terminou. Ilhéus precisa de uma vida noturna. Precisa oferecer mais. Eu comparo a uma menina bonita e descabelada. Itacaré é famosa, as

peessoas param aqui para pedir informações sobre lá. Ilhéus ficou esquecida. Infelizmente, tem pessoas que só pensam em explorar os turistas e aí eles não voltam (COSTA, 2003).

Do outro lado da cidade, no bairro da Cidade Nova, há um outro estabelecimento onde se pode encontrar, às quartas feiras, o cardápio completo da culinária árabe, com todos os tipos de quibe: frito, cru, de bandeja e o pastelzinho de coalhada. Está se falando do restaurante de propriedade do sr. Eduardo Daneu, um descendente de libanês que, além de administrar, também é responsável pela produção gastronômica. Seu restaurante não possui nome fantasia nem uma placa de apresentação, o que torna difícil ao próprio turista a sua localização. Em contrapartida, os vizinhos e conhecidos o freqüentam rotineiramente, dando preferência ao dia específico de comidas árabes. Dentre os pratos conhecidos do restaurante, o que o Sr. Eduardo disse que gosta de fazer é o *m'jadra*:

O quibe e o charutinho são as comidas mais procuradas, mas gosto muito de preparar também o *m'jadra*, mais conhecido como arroz com lentilha. Você lava ½ kg de arroz para 1kg de lentilhas. Cozinha a lentilha com água e um pouco de sal e cominho. Pega o azeite, bota para dourar o arroz com a cebola e alho. Quando tiver dourado, joga a água da lentilha no arroz, quando tiver quase bom, joga a lentilha e deixa acabar de cozinhar. Para



finalizar você pode tostar umas cebolas no azeite e quando estiverem quase queimadas joga por cima (DANEU, 2003).

Sr. Eduardo conta muitas vezes com a presença das irmãs na hora de ajudar a servir e no preparo de doces árabes, a exemplo do *mamu*. Para esse descendente de libanês, os turistas não relacionam a imigração árabe a Ilhéus.

Eu não acho que o turista que chega a Ilhéus saiba que existem imigrantes e descendentes de sírios e libaneses aqui. Acredito que a relação que eles estabelecem é por causa do Vesúvio de Gabriela, que ficou ainda mais famoso em função da novela (DANEU, 2003).

Além desses cinco estabelecimentos elencados, nos quais se percebe de maneira direta ou indireta a influente presença dos libaneses e sírios na cidade de Ilhéus, outros estabelecimentos comerciais/gastronômicos também se utilizam do produto quibe em seus cardápios. Estabelecimentos que não possuem em sua administração nenhuma relação com imigrantes árabes, mas que se apresentam retratados de forma estreita com a presença de iguarias de origens sírias e libanesas.

Os habitantes de Ilhéus, os imigrantes e descendentes passam a se confundir nessa miscelânea de condimentos que atestam a fusão de culturas. Percebe-se que habitantes locais que conviveram com os migrantes dominam essas receitas e

até administram estabelecimentos perpetuando sobrenomes árabes famosos em nossa região, comprovando a existência dessa fusão de tradições que pode - e deve - ser objeto da propaganda e do turismo cultural da cidade de Ilhéus.

## CONCLUSÃO

Ilhéus ficou famosa em razão da cultura do cacau e da riqueza que adveio desse cultivo. Em razão das várias crises de preço do produto e das oscilações climáticas por períodos extensos, houve uma queda acentuada em sua economia.

Por contar a região - e mais especificamente Ilhéus - com atrativos naturais generosos, apostou no turismo como uma opção que permitiria superar o impasse correspondente à crise da cacauicultura e redimir, então, sua economia. Além dos recursos naturais, a cidade também é rica em termos de história cultural, ostentando em sua conformação a presença de povos que trouxeram culturas bastante diferentes daquela que se encontrava aqui, a exemplo dos sírios e libaneses.

A configuração social de Ilhéus remete à discussão contemporânea em termos da importância do local e do global no contexto da modernidade. O convívio simultâneo de povos diferentes em um mesmo espaço, promovendo a acomodação e assimilação e apresentando poucos casos de conflito, deixa claro a mescla da população existente na cidade, através dos costumes e dos padrões de convivência.

Esses imigrantes, que chegaram à cidade e à região nas últimas décadas do século XIX e primeiras do século XX perenizam sua herança mediante seus descendentes, as histórias contadas por moradores mais antigos e a presença viva e constante de sua culinária nos bares, restaurantes e residências.

Esta presença é bem percebida pelos moradores mais antigos da região, que tiveram a oportunidade de conviver com migrantes de primeira geração, suscitando muitas vezes a curiosidade quanto à sua trajetória e alguns itens bem diferenciados, a exemplo do idioma e da própria culinária.

Tal convivência é atestada através dos depoimentos como harmoniosa e pacífica. Se bem analisada, evidencia também estereótipos que caracterizam o árabe como comerciante “esperto”, muitas vezes com uma conotação pejorativa, às vezes associada à denominação de *turco*, rejeitada por esses imigrantes em função da dominação turco-otomana em sua região de origem. Isto não estorna, contudo, a fusão das tradições, prestando-se muito bem a uma caracterização específica dos fenômenos da acomodação e assimilação.

O registro evidenciado é de que esses imigrantes de origem árabe também se deslocaram para o sul da Bahia em função da cacauicultura, visto que o período da imigração coincide com um dos períodos áureos do cacau, que por sua vez representa o *boom* econômico da região. Os depoimentos atestam a inserção de alguns desses migrantes na lavoura e principalmente na atividade de mascatagem; posteriormente, no comércio fixo.

Além do destaque dessa participação dos sírios e liba-

neses no comércio ilheense, o outro registro, ainda mais significativo, se concentra na culinária árabe presente na região. Tanto autóctones como migrantes evidenciam esse aspecto em suas falas, pontuando até nos relatos de receitas essa assimilação, bem como as adaptações que ocorreram em função da falta de elementos específicos da culinária árabe.

Essa origem histórica e a fusão de tradições foi hipoteticamente pensada como uma atração a mais para aqueles que procuram a cidade para o turismo. Por outro lado, os turistas que vêm à região em busca não só de turismo de lazer, como também de um turismo cultural, não têm acesso ao conhecimento dessa forte influência sócio-histórica dos sírios e libaneses na região. Os próprios habitantes parecem deter um conhecimento reflexivo incipiente sobre sua própria história. Nos depoimentos, os turistas afirmam não conhecer ou não poder estabelecer relações entre a cultura árabe e a cidade de Ilhéus. A relação com o mundo árabe se restringiria, então, à presença do Bar Vesúvio ou ao árabe Nacib no romance *Gabriela Cravo e Canela*.

A relação estabelecida de Ilhéus com Nacib e o Bar Vesúvio comprova o conhecimento do turista em relação ao autor Jorge Amado. E, por essa via, se chega à única relação com o mundo árabe, mediada pelo personagem Nacib, ou seja, via literatura amadiana. Não propriamente de toda uma literatura vasta em personagens árabes, mas sim no romance *Gabriela, Cravo e Canela*. Essa percepção se tornou evidente pela força que tem a televisão de chegar a todas as partes do globo, uma vez que o romance foi transformado em novela no ano de 1975.

O turista que chega a Ilhéus quer conhecer o Vesúvio, um dos ambientes em que se passou a trama correspondente à novela. Quer saber quem foi Seu Nacib e principalmente a brejeira Gabriela. A carência de algumas informações deixa-o frustrado. Isto nos leva a propor que um trabalho mais rico em relação ao contingente migracional sírio e libanês seja amplamente divulgado. Dúvidas acerca do contexto histórico e da própria literatura amadiana são evidenciadas por turistas que não obtêm respostas, mesmo as mais elementares, para as suas curiosidades em termos de história e cultura. Evidencia-se assim a falta de preparo dos profissionais que lidam com turistas de maneira mais próxima, no sentido de promover efetivamente o turismo cultural.

Nos folhetos de propaganda turística de Ilhéus, a cidade é vendida por suas belas praias, pela beleza das mulatas Gabrielas – “Verão cravo e canela” – e principalmente por Jorge Amado, com um *slogan* que já ficou famoso: “Vejo você na terra de Jorge Amado”. A culinária também faz parte desses folhetos, mas não existe um registro específico quanto à culinária árabe, com exceção do quibe do Vesúvio.

A figura do escritor Jorge Amado, que atrai turistas para Ilhéus e está intimamente associada ao Bar Vesúvio, poderia ser ainda melhor utilizada nessa perspectiva da imigração árabe, uma vez que se trata do autor regional que mais retratou a figura dos sírios e libaneses na região em sua vasta literatura, a exemplo de *Tocaia Grande*, *A Descoberta da América pelos Turcos* e *Gabriela Cravo e Canela*.

O que de início foi pensado como um traço do conhecimento de toda uma população, inclusive de turistas – a

presença desses imigrantes na cidade de Ilhéus – fica relativizado quando se descobre que poucas são as pessoas que se dão conta da quantidade de sobrenomes árabes presentes na cidade de Ilhéus e na Região Cacaueira, bem como o desconhecimento dos turistas em relação a esse aspecto.

Essas histórias da imigração e os cardápios árabes, bem como toda a miscigenação cultural, poderiam ser utilizadas numa perspectiva de fazer publicidade sobre o município de Ilhéus também pela via de um turismo cultural e gastronômico. Essa herança poderia ser divulgada através de folhetos e outras formas de publicidade, intercâmbios universitários que contemplassem cursos e programas de capacitação profissional versando sobre essa história, a fundação de um memorial da cultura árabe e principalmente via restaurantes árabes, atraindo o turista que se interessa pelos aspectos culturais de uma região e pela gastronomia que muitas vezes aponta aspectos relevantes da história do lugar.

A existência de alguns restaurantes de comida árabe de propriedade de descendentes de sírios e libaneses já serviria como um marco inicial para que o município e proprietários se organizassem na forma de eventos como feiras ou concursos de comidas típicas árabes, em que toda uma rede de propaganda fosse veiculada para atrair turistas, para fomentar a afluência de turistas.

As alianças entre lideranças do mundo empresarial, acadêmico, político e turístico deveriam acontecer com o objetivo de preservar os recursos naturais, históricos e culturais para as gerações futuras e o desenvolvimento das estratégias econômicas de fomento para alavancar a história

e cultura da cidade e da região.

Os proprietários de restaurantes que empresariam essa culinária não acreditam que o turista realize a associação entre a cultura síria, libanesa e baiana, uma vez que muito pouco é utilizado da história desses imigrantes. Por outro lado, consideram-na um filão a ser explorado, consistindo em mais uma vertente que poderia reforçar o turismo de Ilhéus.

Esses empresários percebem que um contingente considerável de turistas, hoje, não sai do seu espaço por puro e simples lazer. Quer ir além disso, buscando conhecer novas e diferentes identidades culturais, as condições sociais e ambientais do seu destino.

Durante a realização dessa pesquisa, diversas análises e indagações foram desdobradas em torno do conceito de identidade como uma construção individual e social. Podemos afirmar que, em estudos relacionados ao turismo, imigração e cultura, o conceito de identidade é fundamental. Não são tão recentes as análises das percepções sobre as identidades, das noções que se tem do “eu” e do “outro” em um mesmo espaço social. Os “outros” são geralmente vistos como diferentes. Em alguns espaços, apenas diferentes; em outros momentos, esse diferente apresenta um tom estereotipado, promovendo, de acordo com os interesses e conveniências, exclusões e inclusões sociais, a depender do que se considere momentaneamente como mais aceito.

Nos fenômenos sociais do turismo e da imigração, essa noção de identidade e de valor do “outro” poderá variar. Em alguns momentos, pode ser apresentada como sinal de



orgulho, de construção natural, aceita e respaldada pela comunidade; ao mesmo tempo, pode ser desconsiderada, pouco valorizada e até esquecida pela sociedade.

Cada pessoa é “um” e enxerga a outra pessoa como “outro”. Cada grupo humano costuma se considerar homogêneo e enxergar, assim, o adventício como “diferente”. Partindo dessas premissas, pode-se afirmar que, em se tratando do grupo de sírios e libaneses que se instalou no Brasil, em Ilhéus e região ao final do século XIX e início do século XX, embora tenha sido compelido a sair das suas nações de origem em função das necessidades de sobrevivência, fé-lo conscientemente. O destino que para alguns se desenhou de forma incerta, não aportando muitas vezes no local planejado, não os tornou acomodados e sem iniciativas. Buscaram, então, espaços onde se desenvolviam culturas agrícolas prósperas para que paralelamente desenvolvessem atividades comerciais.

Apesar de os imigrantes sírios e libaneses provirem de uma economia essencialmente agrícola, não aportaram no Brasil para desenvolver essa mesma atividade, o que evidencia que os hábitos de um determinado grupo são ao mesmo tempo interiorizados e exteriorizados; ou seja, a mudança do espaço exterior ou de sua regras não significa a aceitação completa e passiva de um novo modo de vida.

Se um grupo se desloca ao mesmo tempo ou em períodos diversos de seu universo familiar para tentar a sobrevivência em um novo espaço, pode-se esperar que procure elaborar estratégias coerentes de sobrevivência. A atividade da mascatagem, posteriormente o comércio fixo e

a culinária, constituíram-se nas estratégias que permitiram aos *patrícios* permanecer unidos, ao menos por ocasião da chegada, quando eram ajudados pelos imigrantes mais antigos e bem sucedidos.

Foi assim que a colônia árabe soube se inserir no mundo da Região Cacaueira – especialmente de Ilhéus. Sem elidir seus traços de origem, os árabes não resistiram a assimilar os traços culturais desse ponto da América e tampouco a se deixar assimilar pelos “nativos”.

O que leva a essa conclusão é a própria convicção de que a presença árabe na história e na identidade cultural de Ilhéus não se constitui “somente” como riqueza local. Por ser uma especialidade local, pode se apresentar sedutora aos olhos – e sobretudo ao paladar – de tantos e tantos turistas que desejam experimentar o mundo na sua diversidade desafiante e fantástica. Afinal, a diferença do outro, seja mais próximo, seja mais distante, realiza ao mesmo tempo a diferença do eu e a unidade do ser humano.

O árabe soube colocar o quibe no tabuleiro da baiana. Esta emprestou generosamente seu tabuleiro, na cidade de Ilhéus, para que o árabe desse a conhecer a sua comida. E o quibe, comida originária do Líbano, comida original do Bar Vesúvio e de tantas casas de árabes e ilheenses, é significativo como comida de lá e de cá, comida da Ásia e da América, comida de gente, comida do mundo.

## REFERÊNCIAS

ADONIAS FILHO. **Sul da Bahia**: chão de cacau. São Paulo: Civilização Brasileira, 1976.

AMADO, Jorge . A terra da minha vida. In: **Revista Ilhéus**, Ilhéus – Bahia. Ano 3, n.º 3, 2001. Paginação irregular.

\_\_\_\_\_. **Gabriela Cravo e Canela**. São Paulo: Martins, 1958.

\_\_\_\_\_. **Tocaia Grande**: a face obscura. 13 ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria**: reflexões e cadastro das instituições educacionais no Brasil. São Paulo: Aleph, 2002.

\_\_\_\_\_. (org.) **Turismo**. Como aprender, como ensinar. v. 2. São Paulo: SENAC, 2001.

AUGÉ, Marc. **Não lugares**. Introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas: Papirus, 1994.

AVIGHI, Carlos Marcos. Turismo, Globalização e Cultura, In: LAGE, Beatriz; MILONE, Paulo (orgs.). **Turismo**: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.

BANDUCCI Jr., Álvaro. Turismo e antropologia no Brasil: estudo preliminar, In: BANDUCCI JR.; BARRETO, Margarita (orgs.) **Turismo e identidade local** – uma visão antropológica. São Paulo: Papirus, 2001.

BARBOSA, Carlos Arléo; CONCEIÇÃO, Horizontina. **Ilhéus: s/e**, 1978.

BARROS, Silvio Magalhães. Turismo, sociedade, meio ambiente e ecoturismo, In: LAGE, Beatriz; MILONE, Paulo (orgs.) **Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 2 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 1998.

BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. Trad. Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis, Gláucia Renate Gonçalves. Belo Horizonte: UFMG, 2001.

CASTELLS, Manuel. **A era da informação**. Economia, sociedade e cultura. 3 ed. Trad. Roneide V. Majer. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000.

\_\_\_\_\_. **A era da informação**. Economia, sociedade e cultura. 2 ed. Trad. Klauss B. Gerhardt. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1999.

CERTEAU, Michel de.; GIARD, Luce.; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Trad. Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2000.

CHAOUÍ, I. **Ivanildes Carvalho Chaouí**: depoimento [08 abr. 2003]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Ilhéus: Ladeira do Oiteiro – restaurante do entrevistado, 2003. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

COSTA, E. **Evanildes da Silva Costa**: depoimento [08 abr. 2003]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Ilhéus: Av. Belmonte – residência do entrevistado, 2003. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

COSTA, Mônica Moura. **A comida em Ilhéus no tempo dos coronéis**. Ilhéus: O Ateneu artes gráficas, 1996.

CUELLAR, Javier Pérez (org.) **Nossa diversidade criadora**. São Paulo: Papyrus, 2000.

DENKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 2001.

DIÉGUES JÚNIOR, Manuel. **Etnias e culturas no Brasil**. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1980.

EISENBERG, Peter. L. Falta de imigrantes: um aspecto do atraso nordestino. In: SIMÕES DE PAULA, Eurípedes (org.). **Revista de História**. Anais do I Encontro do núcleo regional de São Paulo. Publicação trimestral abril-junho vol. XIV, 1973 São Paulo Brasil.

FADUL, C. **Clara Fadul**: depoimento [07 fev. 2003]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Ilhéus: Rua Teixeira de Freitas – residência do entrevistado, 2003. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida para o trabalho de Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

FAUSTO, Boris. **Fazer a América**. A Imigração em massa para a América Latina. 2 ed. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2000.

FEATHERSTONE, Mike. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

\_\_\_\_\_. **O desmanche da cultura** – globalização, pós modernismo e identidade. Trad. Carlos E. M. de Moura. São Paulo: Studio Nobel, 1997.

FEITOSA, Charles. **Filosofia da Imigração em Vilém Flusser**. Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://www.hemi.unirio.br/neraa/real/2002/filosofiadaimigração.htm>>. Acesso em: 02 jun. 2003.

FONTES, Maria Josefina Vervloet. **Turismo em Ilhéus**. Vantagens comparativas *versus* vantagens competitivas. 2001. 152p. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal da Bahia, Salvador.

FREITAS, Antônio Guerreiro de; PARAÍSO, Maria Hilda Baqueiro. **Caminhos ao encontro do mundo: capitania, os frutos do ouro e a princesa do sul – Ilhéus 1534 – 1940.** Ilhéus: Editus, 2001.

GANEM, S. **Sada Ganem:** depoimento [14 mai. 2003]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Ilhéus: Rua General Câmara – loja do entrevistado, 2003. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

GANNER, A. Van. **Os ritos de passagem.** Petrópolis, RJ: Vozes, 1978.

GARCEZ, Angelina Nobre Rolim.; FREITAS, Antônio Fernando Guerreiro de. **História econômica e social da região cacauceira.** v. 8. Rio de Janeiro: Carto-gráfica Cruzeiro do Sul, 1975.

GERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas.** Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade.** Trad. Raul Fiker. São Paulo: UNESP, 1991.

GLÓRIA, Janildo. A Sedutora dos Forasteiros. In: **Revista Ir - Sul da Bahia** n.º 90 outubro/novembro. Ilhéus: Ilhéus Revistas, 1996.

GREIBER, Betty.; MALUF, Lina Saigh.; MATTAR, Vera Cattini. **Memórias da imigração: libaneses e sírios em São Paulo.** São Paulo: Discurso, 1998.

HAGE, J. **Josephina Hage:** depoimento [27 jan. 2003]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Itabuna: Rua Laurinda Fontes – residência do entrevistado, 2003. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

HAGE, L. **Lourdes Hage:** depoimento [27 jan. 2003]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Itabuna: Rua Laurinda Fontes – residência do entrevistado, 2003. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

HAJJAR, Claude Fahd. **Imigração árabe**: 100 anos de reflexão. São Paulo: Ícone, 1985.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós modernidade**. Trad. Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Lauro. Rio de Janeiro: DP&A, 1997.

HALLA, Roberta Dieb. **A Imigração sírio libanesa para Ilhéus**. 1999. Monografia de final de curso (Especialização em História Regional). Universidade Estadual de Santa Cruz. Ilhéus – Ba. UESC.

HANNERZ, Ulf. Cosmopolitas e locais na cultura global. In: FEATHERSTONE, Mike (org). **Cultura global**: nacionalismo, globalização e modernidade. Petrópolis, RJ: Vozes, 1990.

IANNI, Octávio. **A era do Globalismo**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1996.

\_\_\_\_\_. **Enigmas da modernidade mundo**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

\_\_\_\_\_. **Teorias da globalização**. 5 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

IMIGRAÇÃO síria e libanesa. Disponível em: <<http://www.arabias.com.br/imigração.htm>>. Acesso em 23 nov. 2001, p. 02.

KHATLAB, Roberto. **Brasil – Líbano**: amizade que desafia a distância. Bauru; São Paulo: EDUSC, 1999.

KLEIN, Hebert. S. Migração Internacional na história das Américas. In: FAUSTO, Boris. (org.). **Fazer a América**. 2 ed. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2000.

KNOWTON, Clark S. **Sírios e libaneses** – mobilidade social e espacial. Tradução Yolanda Leite. São Paulo: Anhembi, 1960.

KURBAN, Taufik. **Os sírios e libaneses no Brasil**. São Paulo: Sociedade Imprensa Paulista, 1933.

LABADE, Beatriz. A experiência do viajante turista na contemporaneidade. In: SERRANO, Célia et al. (orgs). **Olhares contemporâneos sobre o turismo**. Campinas, SP: Papirus, 2000.

LAGE, Beatriz; MILONE (org.). **Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000.

LAMBERT, Jacques. **Os dois Brasis**. 9 ed. São Paulo: Nacional, 1976.

LOBATO, Roberto; ROSENDAHL, Zeny (org). **Paisagem, tempo e cultura**. Rio de Janeiro: UERJ, 1998.

MACEDO, Janete Ruiz; RIBEIRO, André Luiz Rosa. Ilhéus: **Tempo, espaço e cultura**. Itabuna: Agora, 1999.

MAIO, Marcos. (org.) **Raça, ciência e sociedade**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ/CCBB, 1996.

MEDAUAR, Jorge. **Ensaaios**. Ilhéus: Editus, 2000.

MIDDLEJ, G. **Glória Midlej**: depoimento [20 jan. 2002]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Itabuna—Restaurante Sheik Quibe, 2002. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

MIDDLEJ, R. **Roselay Midlej**: depoimento [06 fev. 2003]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Ilhéus—Restaurante Sheik, 2003. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

MIGRAÇÃO. **Caderno 07**. Mato Grosso, 1997. Disponível em: [http://www.Seduh.df.gov.br/NEP/Publicações/Caderno\\_07/pgd/mt\\_migração.htm](http://www.Seduh.df.gov.br/NEP/Publicações/Caderno_07/pgd/mt_migração.htm). Acesso em 16 jan. 2003.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia – Uma breve revisão. In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, vol. 16 nº 47, p. 31-41, 2001.



MORAIS, Toninho. Comida árabe e baiana são as alternativas vesuvianas. **Jornal Agora**, Itabuna- Bahia, p. 05 - 24 a 30 de novembro de 2001.

MOURA, H. **Hélio Moura**: depoimento [27 mar. 2002]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Ilhéus: Avenida Soares Lopes – residência do entrevistado, 2002. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

MURPHY, Peter. Turismo e desenvolvimento sustentado, In: THEOBALD, William F. **Turismo global**. São Paulo: Senac, 2001.

OCKÉ, E. **Elvira Ocké**: reportagem [27 ago. 2002]. Entrevistadora: Renata Shmit. Ilhéus: Avenida Soares Lopes – residência da entrevistada, 2002. 1 fita vídeo (VHS), estéreo. Entrevista concedida à TV Santa Cruz.

O DIÁRIO de Ilhéus. **Vesúvio**, 26 de Janeiro de 2001.

OLIVEIRA, Antônio Pereira. **Turismo e desenvolvimento**: planejamento e organização. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2000.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1998.

\_\_\_\_\_. **Um outro território**: ensaios sobre a mundialização. 2 ed. São Paulo: Olho D'água, 2000.

PATERNOSTRO, G. **Guido Paternostro**. depoimento [11 fev. 2002]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Ilhéus: Bar Vesúvio, 2002. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

PEARSON, Donald. **Teoria e pesquisa em Sociologia**. São Paulo: Companhia Melhoramentos de São Paulo, 1975.

PEREIRA FILHO, Carlos. **História e fatos de Ilhéus**. Ilhéus: Divisão de comunicação da CEPLAC, 1981.

PEREIRA, Viviane Mendonça. **O recente processo migratório interno brasileiro e seus determinantes**. 2000. 62p. Dissertação (Mestrado em Ciências, área de concentração: Economia aplicada.) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo – ESALQ.

PÓLVORA, Hélio; PADILHA, Telmo. **Notícias sobre a civilização do cacau**. Ilhéus: Divisão de comunicação da Ceplac, 1979.

PÓLVORA, Hélio. Jorge – menino e cidadão de Ilhéus. In: **Revisita Ilhéus**. Ilhéus: Assessoria de Comunicação Social da Prefeitura Municipal de Ilhéus. Ano 3, nº 3 – 2001.

POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. **Teorias da etnicidade**. Trad. Élcio Fernandes. São Paulo: Unesp, 1995.

REVISTA Ilhéus. **A terra da minha vida**. Ano 3, nº 3 – 2001.

SÁ BARRETO, Raimundo. **Notas de um tabelião**. São Paulo: GRD, 1988.

\_\_\_\_\_, Raimundo. Vesúvio. **O Diário de Ilhéus**. Ilhéus, Ba - 26 de Janeiro de 2001.

SÁFADY, Jamil. **A cultura árabe no Brasil**. Líbano e Síria. São Paulo: Safady, 1971.

SALES, Fernando. **Memória de Ilhéus**. 3 ed. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1996.

SANTANA, I. **Ivan Santana**: depoimento [14 mai. 2003]. Entrevistadora: M. L. S. Santos. Ilhéus: Av. Itabuna – restaurante do entrevistado, 2003. 1 fita cassete (120 min), 3<sup>3/4</sup> pps, estéreo. Entrevista concedida ao Mestrado em Cultura e Turismo da UESC.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2002.

\_\_\_\_\_. **Zona do cacau**. Introdução ao estudo geográfico. Salvador: Artes Gráficas, 1955.

SENAC. DN. **A história da gastronomia**. Maria Leonor de Macedo Soares Leal. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

SILVA, Ana Paula. **Migração sírio libanesa**. O caso de Itabuna (1910-1940). 2001. Monografia de final de Curso (Graduação em História). Universidade Estadual de Santa Cruz. Ilhéus, Ba. UESC.

SIMÕES, M. de L. N. **Viajar é preciso?** Out. 2001. Seção Estudos Turísticos. Disponível em <http://www.estudosturisticos.com.br/opiniaio/tourbiz/lourdes001.htm> Acesso em: 05 nov. 2001.

\_\_\_\_\_. **Da Gabriela ao cravo e à canela**. 2000. (No prelo).

SODRÉ, Muniz. **Reinventando @ cultura**. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

THEOBALD, William F. (org). **Turismo Global**. Trad. Ana Maria Campovilla, Maria Cristina Guimarães, João Ricardo Pentead. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.

TRUJILLO FERRARI, Alfonso. **Fundamentos da Sociologia**. São Paulo: McGraw Hill do Brasil, 1983.

TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. **Patrícios** – sírios e libaneses em São Paulo. São Paulo: Haucitec, 1997.

VESÚVIO volta a ser atração turística. **Jornal Agora**. Itabuna, 30 nov. 2001. p. 06 – 24.

VINHÁES, José Carlos. **São Jorge dos Ilhéus**: da capitania ao final do século XX. Ilhéus: Editus, 2001.

ZAIDAN, Assaad. **Raízes libanesas no Pará- Belém**. s/e, 2001.

WERNER, Dennis. **Uma introdução às culturas humanas**. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 1992.

# CATÁLOGO DE RECEITAS

## SUMÁRIO

<i>Arnarbi</i> .....	141
Arroz da Montanha ( <i>Roz Mah Jal</i> ).....	143
Arroz Sírio.....	144
<i>Auamete</i> .....	145
Beringela com Carne Moída.....	146
Beringela com Molho de Gergelim.....	147
<i>Chaat fasuha</i> .....	148
Ensopado árabe.....	149
Esfirra.....	150
<i>Falafel</i> .....	151
<i>Fetuche</i> .....	152
<i>Homus – Tahine</i> .....	153
Língua à moda árabe.....	154
<i>Menjadra</i> de Lentilha.....	155
<i>Merche</i> .....	156
Molho <i>Tahine</i> .....	157
Molho <i>Taratur</i> .....	158
Pão Árabe.....	159
Pastel Sírio.....	160
Peixe ao Molho de Gergelim.....	161
Peixe ao Molho de <i>Tahine</i> .....	162
Quibe Cru.....	163
Quibe Frito.....	164
Salada de Pepino.....	165
<i>Sfha</i> .....	166
Sopa de Lentilha e Grão-de-Bico.....	167
Tabule.....	168
<i>Toife</i> .....	169

## **Arnarbi**

*Anízia Sapucaia*

2 kg de carne com osso  
(boi ou carneiro)  
½ kg de grão-de-bico  
½ lata de *taihine*  
4 cebolas grandes  
4 dentes de alho amassados  
pimenta cominho a gosto  
sal, limão, hortelã miúda

### **Ingredientes do quibe:**

½ kg de trigo  
300g de carne moída  
sal, cebolas grandes, cominho  
hortelã miúda (½ maço)  
2 dentes de alho

Coloque o trigo de molho por 1 hora, esprema para retirar o excesso de água, acrescente a carne moída mais o sal, cominho, alho amassado, a cebola e a hortelã cortada miúda. Misture até ficar homogênea. Se precisar coloque um pouco de farinha de mesa para dar liga. Faça quibes pequenos e deixe à parte.

Limpe a carne e tempere com sal, alho e pimenta cominho; refogue na panela de pressão. Acrescente água e deixe cozinhar por 15 minutos.

Retire da panela e coloque numa maior e acrescente o grão-de-bico que já está sem casca, as cebolas cortadas em cruz, o

hortelã cortado em grandes pedaços mais os limões espre-  
midos e o *taihine* (misturados). Acrescente os quibes e deixe  
cozinhar por mais ou menos 30 minutos.

*P. S. Coloque o grão de bico de molho por 12 horas e depois  
retire a casca amassando levemente.*

## **Arroz da Montanha**

*Lourença Hage Fialho*

1 frango grande e gordo, inteiro, limpo e lavado  
água para cozinhar o frango  
1 cebola média cortada em tirinhas  
2 colheres de sopa de óleo de milho  
1 pedaço de canela em pau  
sal a gosto  
pimenta síria a gosto  
3 xícaras de arroz lavado e escorrido

Num caldeirão ou panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo brando para aquecer. Junte a cebola e o frango e frite até dourar a cebola. Cubra com água, junte a canela em pau, tempere com sal e pimenta árabe e cozinhe até a carne do frango ficar macia. Retire do fogo e escorra. Coe o caldo do cozimento e reserve.

Elimine a pele do frango, desosse e separe a carne em pedaços não muito pequenos.

Coloque numa tigela, regue com 1 xícara do caldo do cozimento e reserve.

Cozinhe o arroz no caldo do cozimento reservado, até ficar macio, porém úmido. Retire do fogo.

Arrume numa travessa uma camada de arroz, uma do frango, outra de arroz e por último cubra com pedaços de frango. Enfeite com amêndoas peladas e fritas na manteiga.



## **Arroz Sírio**

*Melinha Soub*

1 xícara de macarrão (*litria* cabelo de anjo)  
2 xícaras de arroz  
3 colheres de sopa cheias de manteiga  
6 xícaras de chá de água fervendo  
sal à vontade

Escolher o arroz, lavar e deixá-lo de molho na água fervendo (1 hora). Quanto mais tempo melhor. Levar ao fogo uma panela com 2 colheres de manteiga, escorrer o arroz enquanto derrete a manteiga. Colocar na panela o macarrãozinho e deixar dourar. Em seguida, juntar o arroz e refogar tudo até que o arroz fique bem solto. Caso seja preciso, pode colocar uma colher de manteiga. Depois de bem refogado, colocar as 6 xícaras de água fervente e o sal; deixar cozinhar em fogo brando. Antes de tirar o arroz da panela, mexê-lo com um garfo para soltar os grãos.

## **Auamete**

*Clemência Hage Pádua*

1 tablete de fermento biológico  
1 xícara de água  
3 xícaras de farinha de trigo  
½ batata pequena cozida, descascada e bem amassada  
1 pitada de erva doce amassada  
1 xícara de água morna  
calda para regar os bolinhos  
azeite para fritar (ou óleo de milho).

Dissolva o fermento na água e deixe descansar até formar bolhas. Junte os ingredientes restantes ao fermento e misture bem. Peneire a massa sobre uma tigela e deixe esfriar.

Numa frigideira, aqueça o azeite em quantidade suficiente para fritar os bolinhos. Usando uma colher de sopa e uma de sobremesa umedecidas com água, retire pequenas porções de massa, frite-as no azeite até ficarem douradas. Retire com uma escumadeira, mergulhe na calda e coloque numa peneira para escorrer o excesso de calda.

Coloque os bolinhos numa travessa e sirva em seguida, pois murcham logo.

## **Berinjela com Carne Moída**

*Emily Darwich*

4 beringelas médias  
2 tomates (bem maduros)  
1 pimentão  
1 cebola  
hortelã a gosto  
250 gramas de carne moída

Corte as beringelas em fatias grossas, ponha no molho por meia hora com sal. Depois de fritar, escorra.

Arrume em um pirex as beringelas em fatias, no meio coloque a carne moída (cozida e temperada só com sal e hortelã). Em seguida feche as beringelas com as fatias restantes (como se fosse um sanduíche).

Pressione com as mãos para que fiquem bem fechadinhas. Faça um molho com azeite doce, tomate, pimentão, cebola e sal. Ponha o molho por cima (bem raladinho). Antes de servir leve ao forno moderado.

## **Berinjela com Molho de Gergelim**

*Melinha Soub*

Assam-se duas berinjelas grandes, frescas e macias na grelha (no gás ou na chapa elétrica) até que fiquem bem moles. Toma-se uma quantidade mínima de alho e soca-se com um pouco de sal. Em seguida mistura-se.

## **Chaat Fasuha**

*Elvira Ocké*

3 xícaras de chá de feijão branco  
1 colher de chá de sal  
suco de 1 limão  
2 colheres de sopa de azeite  
1 dente de alho socado  
cheiro verde picadinho  
1 cebola picadinha fina

Ponha o feijão de molho na véspera.

No dia seguinte, escorra a água e leve a cozinhar. Depois de cozido, deixe engrossar e esfriar. Tempere com os outros temperos. Leve à geladeira e sirva bem gelado.

## **Ensopado Árabe**

*Irecê Moura Darwich*

400 gramas de carne (para ensopado)

1 dúzia de quiabos

½ abóbora pequena

sal, alho, tomates, pimentão, cebola, hortelã, vinagre e pimenta do reino

Corte a carne em pedacinhos, tempere com sal, alho e pimenta do reino. Deixe descansar.

Corte miudinho, tomate, pimentão e hortelã. Reserve.

Refogue a carne com óleo.

Quando a carne estiver mole, acrescente os quiabos (pequenos e inteiros) e a abóbora cortada, ambos fritos ligeiramente no óleo.

Ponha por último o tomate, o pimentão e a hortelã e mais massa de tomate. Fogo brando até acabar de cozinhar.

## **Esfirra**

*Odete Soub*

- 1 copo de leite morno
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de fermento de pão

Coloca-se todos os ingredientes numa vasilha e põe-se para fermentar 30 minutos. Em seguida vai pondo a farinha de trigo que deve ser peneirada, até soltar das mãos.

**ATENÇÃO!** Não deixar ficar muito dura. Deixe a massa crescer de volume durante 20 minutos. Faz-se as bolinhas e vai-se abrindo na palma da mão, colocando a carne moída passada na máquina e fechando.

Colocar na assadeira untada.

Forno quente.

## **Falafel**

*Clara Fadul*

- 1 kg de grão de bico
- 2 colheres (sopa) de salsa
- 2 pimentões vermelhos
- 1 colher (sopa) de coentro
- 6 dentes de alho
- 2 cebolas médias
- 1/2 xícara (chá) de sementes de gergelim
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 pitada de bicarbonato
- 1 pitada de pimenta-do-reino branca
- 1 pitada de pimenta vermelha picante
- 1 pitada de cominho

Selecionar e lavar o grão-de-bico, deixando-o de molho na água de um dia para o outro. Lavar a salsa, escorrer a água, retirar os talos e cortá-la graúda. Lavar os pimentões vermelhos, cortá-los em quatro partes no sentido longitudinal, retirar os talos, as sementes, as nervuras, e picá-los graúdos. Lavar o coentro, retirar os talos e cortá-los graúdos. Misturar o grão-de-bico, os dentes de alho, a salsa, o pimentão vermelho, a cebola e o coentro; passar no moedor; adicionar as sementes de gergelim, o sal, o bicarbonato, a pimenta-do-reino branca, a pimenta vermelha picante e o cominho. Misturar bem até a massa ficar uniforme e homogênea. Com uma colher, retire pequenas porções e forme bolinhas, modelando-as na palma das mãos. Coloque as bolinhas de massa, aos poucos, no óleo quente e frite até ficarem douradas.



## **Fetuche**

*Melinha Soub*

- 1 pé de alface pequeno
- 3 pepinos descascados em rodela bem finas
- 3 tomates vermelhos cortados em cubos
- 2 rabanetes cortados em fatias finas
- 1 cebola média picada

Para o molho:

- suco de dois limões
- 4 colheres de sopa de salsinha picada
- 4 colheres de sopa de hortelã
- 2 dentes de alho socados
- ½ xícara de azeite
- sal

Pique a alface, reserve algumas folhas para decorar. Numa tigela mistura a alface, o pepino, o tomate, o rabanete e a cebola.

Prepare o molho, misturando bem os ingredientes, tempere a salada. Arrume numa travessa, coloque as folhas de alface reservadas em volta do prato. No centro coloque a salada temperada. Regue com azeite de oliva.

## **Homus – Taihine**

*Melinha Soub*

Grão de Bico  
óleo  
sal  
limão  
alho  
molho de gergelim  
azeite doce

Põe de molho, na véspera, 2 xícaras de grão de bico. No dia seguinte descasca-se com um rolo de abrir pastel e leva-se a cozinhar com sal e um pouco de óleo. Quando estiver cozido, escorre numa peneira e coloca um pouco da água que cozinhou o grão-de-bico no liquidificador, juntando o caldo de limão, dentes de alhos e umas 4 colheres de sopa de molho de gergelim, azeite doce e sal a gosto. À medida que vai batendo no liquidificador, vai colocando num pirex. Por cima, rega-se com azeite de oliva. Enfeita com salsa ou hortelã.

## Língua à moda Árabe

*Maria Ganem\**

Língua de boi  
azeitonas  
alho, sal, pimenta do reino, cebola  
manteiga, óleo  
cebolas  
batatas

Limpa a língua, fura-a em vários lugares com uma faca e recheia com todos os temperos, um pouco de extrato e azeitonas. Aferventa e depois refoga em um pouco de manteiga e óleo. Cozinha com um pouco de água até ficar mole.

Quando estiver cozinhando, coloca alguns pedaços de cebola, batatas e azeitonas verdes. Depois de cozida, junta o molho gergelim.

Para o molho:

Alho, um pouco de sal, molho *taihine*, água gelada. Junta todos os ingredientes com a água até dissolver. Espreme um limão, leva ao fogo por uns cinco minutos e depois joga na língua.

Servir com arroz branco.

\* Essa receita foi cedida pela Sr.<sup>a</sup> Sada Ganem, filha da Sr.<sup>a</sup> Maria Ganem.

## ***Menjadra de Lentilha***

*Melinha Soub*

1 quilo de lentilha  
1 xícara de arroz  
sal e pimenta do reino  
3 cebolas grandes picadas  
óleo  
azeite de oliva

Ponha a lentilha de molho por algumas horas. Escorra e leve ao fogo para cozinhar com água e pimenta do reino. Quando cozinhar um pouco, acrescente o arroz lavado e escorrido.

Frite no óleo as cebolas cortadas em tirinhas.

Despeje na *menjadra* a metade e deixe terminar de cozinhar. Tire do fogo, ponha um pouco de azeite de oliva, mexa e despeje em pirex. Espalhe por cima da *menjadra* a outra metade da cebola frita no azeite de oliva.

**Merche**  
*Melinha Soub*

2 xícaras de carne moída  
1 xícara de arroz  
3 tomates sem pele picados  
4 dentes de alho socados  
sal e pimenta do reino  
1 colher de sopa de manteiga  
1 colher de sopa de extrato de tomate  
repolho desfolhado ou couve  
hortelã, alho, limão, sal e azeite de oliva

Lave e escorra o arroz, misture a carne, manteiga e os temperos acima. Mexa bem com a mão para que fique bem misturadinho. Tire o talo grosso das folhas de repolho e das couves e escale em água com um pouco de sal.

Ponha em uma peneira para escorrer. Deixe esfriar. Forre o fundo da panela com pelancas de carne. Ponha em cada folha o recheio, o arroz e a carne e vá fazendo os charutinhos e arrumando-os por cima das pelancas de forma que, ao cozinhar, não se abram. Machuque a hortelã, o alho, limão e um pouco de sal, azeite de oliva e jogue por cima dos charutinhos, em seguida cubra com um pouco de água bem quente. Não por muita água.

*Obs: Ponha as pelancas no fundo da panela não só para dar gosto mas também para que os charutinhos não peguem no fundo da panela.*

Esse mesmo recheio pode ser usado para encher beringela, maxixe, chuchu, batatinha. Basta tirar o miolo e colocar o recheio.

## **Molho *Tahine***

*Melinha Soub*

2 dentes de alho  
2 limões (suco), sal a gosto  
4 colheres de sopa de *tahine*  
postas de peixe  
couve-flor.

Machuque bem o alho com o sal, acrescente o suco dos limões, dissolva o *tahine* com um pouco de água morna, misture tudo. Se ficar grosso o molho coloque mais um pouco de água, passe o molho nas postas de peixe, deixando um pouco para misturar com a couve-flor. Ponha a couve-flor por cima das postas.

## **Molho Taratur**

*Lourença Hage Fialho*

3 colheres de molho de gergelim (*tahine*)

1 dente de alho amassado

sal a gosto

3 colheres (sopa) de suco de um limão

água gelada

Numa tigela, junte o molho de gergelim, o alho amassado, o sal e misture bem. Acrescente o suco de um limão. Aos poucos, vá juntando água gelada, misturando sempre até o molho ficar esbranquiçado.

*Obs: Esta é a receita básica do molho Taratur usado em diversos pratos árabes. Para usá-lo na receita de peixe, acrescente uma cebola cortada em fatias longitudinais, bem finas, fritas no azeite.*

## **Pão Árabe**

*Melinha Soub*

Fermento  
açúcar  
água morna

Colocar em uma tigela 2 colheres de sopa cheias de fermento, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 copo grande de água morna. Deixar fermentar por 20 minutos. Na bacia plástica, peneire 1 quilo de farinha de trigo, 1 colher de sopa de sal.

Jogue o fermento na farinha e vá amassando e se precisar vá colocando água morna.

Bata bem o pão, divida em bolinhas, depois de toda a massa dividida, comece a abrir os pães da 1ª bolinha. Depois dos pães todos abertos, cubra com uma toalha e deixe descansar por 1 hora. Depois de 1 hora asse os pães, começando pelos primeiros que foram abertos.

Forno quente.

Atenção: não untar as assadeiras.



## **Pastel Sírio**

*Melinha Soub*

Massa:

½ copo de leite morno

½ copo de água morna

1 colher de fermento

1 colher de sopa de açúcar

Descansa 20 minutos.

Depois põe 1 colher de sopa de manteiga e 1 colher de sopa de azeite doce. Farinha de trigo o quanto baste.

Bate bem e divide em bolinhas e vai fazendo os pastéis.

Recheio: carne, coalhada escorrida, hortelã, alho, sal, pimenta-do-reino, cebola, azeite doce.

Frita em óleo quente.

## Peixe ao Molho de Gergelim

*Lourença Hage Fialho*

1 peixe de 2 quilos ou menos (pescada ou robalo)

sal a gosto

pimenta síria a gosto

suco de limão

azeite doce a gosto

raminhos de salsa e rodela de limão para decorar

molho *taratur*

Limpe o peixe, lave-o e enxugue-o com um pano de prato ou toalhas de papel absorvente.

Tempere com sal, pimenta síria e suco de limão, deixando descansar por 3 horas, no mínimo.

Coloque o peixe numa forma refratária de vidro ou, se quiser, numa assadeira com algumas fatias grossas de pão sob o peixe para que ele não grude ao ser assado.

Regue com azeite a gosto, leve ao forno pré-aquecido, temperatura média, por cerca de 40 minutos, até ficar macio.

Retire do forno, cubra com molho *taratur*, enfeite com raminhos de salsa e rodela de limão e leve à mesa, enquanto ainda quente. Sirva com arroz branco.

## **Peixe ao Molho de *Taihine***

*Melinha Soub*

1 quilo de peixe em postas ou filé  
sal, alho e limão  
óleo, *taihine* (óleo de gergelim)  
couve-flor aferventada

Tempere o peixe com alho, sal e limão, deixe descansar por alguns minutos.

Frite no óleo; depois de frito passe posta por posta no molho *taihine* e arrume num pirex.

## **Quibe Cru**

*Lucinha Soub*

1 quilo de carne moída sem nervos  
½ quilo de trigo  
2 cebolas grandes  
2 colherinhas de chá de pimenta-do-reino  
sal a gosto

Lave bem o trigo, 3 ou 4 vezes, deixe inchar, lavado e espremido, por uns 25 minutos mais ou menos.

Misture com carne moída. Tempere numa vasilha com sal, pimenta do reino, as cebolas que devem ser batidas no liquidificador com um pouco de água gelada e mexa bem com a mão. Experimente; se precisar, ponha mais sal e pimenta do reino. Arrume num pirex. Ponha tirinhas de cebola e hortelã para enfeitar. Regue com azeite Galo.

## **Quibe Frito**

*Melinha Soub*

1 quilo de carne moída sem nervos  
½ quilo de trigo  
2 cebolas grandes  
2 colherinhas de chá de pimenta do reino  
sal a gosto

Faça bolas do quibe cru, dando-lhe formato de um ovo.

Perfure com o dedo indicador apoiando a massa na palma da mão esquerda procurando afinar as paredes do quibe o máximo possível.

Recheie o quibe com carne moída frita na cebola, pimenta do reino e sal a gosto.

Ponha numa caçarola óleo suficiente para mergulhar os quibes. Óleo bem quente, caso contrário eles abrem todos.

*Obs: a carne melhor para o quibe é alcatra, patinho ou contra filé. Totalmente sem pele ou nervo.*

Nunca deixe o trigo dentro d'água. Lave bem, esprema e deixe inchar.

Use pimenta do reino pura (sem cuminho).

## **Salada de Pepino**

*Irecê Moura Darwich*

1 copo de coalhada escorrida  
2 pepinos médios (cortados miudinhos, sem caroço)  
1 colher de sopa de hortelã cortado  
vinagre, azeite doce a gosto

Misture tudo e sirva gelado.

## **Sfiha**

*Irecê Moura Darwich*

1 colher de sopa de fermento granulado  
1 colher de sobremesa de açúcar  
1 colher de sobremesa de óleo  
1 colher de sobremesa de manteiga  
sal a gosto

Misture tudo muito bem. Coloque 1 copo de leite morno, 1 copo de água, farinha de trigo até soltar das mãos.

Coloque a massa em uma bacia, deixe descansar de 1 a 2 horas.

Divida a massa em pedacinhos, coloque em uma mesa polvilhada com farinha de trigo. Deixe descansar mais meia hora. Abra a massa com os dedos em um prato raso. Prepare as *sfihas*.

### **Recheio:**

1 quilo de carne moída  
6 tomates maduros  
2 cebolas  
limão, sal e pimenta do reino

Use o recheio cru.

Coloque as *sfihas* em uma assadeira untada. Use forno, temperatura média.

Se quiser, misture o recheio com a coalhada escorrida.

## **Sopa de Lentilha e Grão-de-Bico**

*Irecê Moura Darwich*

1 xícara de grão-de-bico (ficar de molho de véspera)

½ xícara de lentilha

2 colheres de couve cortadas miúdas

50 gramas de carne

1 colher de sopa de azeite doce

tomate, pimentão, hortelã, cebola e sal a gosto

Tempere a carne com tomate, pimentão, hortelã, cebola e sal. Refogue, ponha um pouco de água e deixe cozinhar um pouco.

Ponha o grão-de-bico sem as cascas e cozinhe mais um pouco. Acrescente a couve e a lentilha.

Deixe cozinhar até ficar no ponto. Prove o sal.



## **Tabule**

*Clara Fadul*

- ½ xícara de chá de trigo
- 4 molhos de salsa
- ½ molho de hortelã
- 1 molho de cebolinha
- 1 kg de tomates descascados, sem sementes
- 2 pepinos finos – tipo japonês
- ½ pimentão verde

Pega o trigo, lava e deixa na água. Depois tira bem a água e reserva. Pega todos os demais ingredientes, cortando o tomate bem fino e mistura. Tempera com limão e uma pequena cebola cortada fina; mistura com sal e um pouco de óleo (azeite virgem).

## **Toife**

*Aimens Darwich*

1 quilo de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento de pão  
1 colher de sopa de sal  
1 colher de sopa de açúcar  
1 pouco de água para fermentar  
1 quilo de queijo prato tipo suíço

Calda:

1 quilo de açúcar  
1 limão  
manteiga

Faça uma mistura com um pouco de farinha de trigo, 1 colher de sopa de fermento, 1 colher de sopa de açúcar e um pouco de água morna (não vai ao fogo). Deixe descansar coberto com um pano até fermentar e crescer um pouco. Bata na batedeira 1 copo de farinha de trigo com 1 copo de água. Vá colocando aos poucos a farinha até terminar, batendo sempre. Acrescente meia colher de sopa de sal, junte a mistura que estava reservada. Bata mais um pouco. Leve ao forno apagado por uma hora até crescer.

**Massa:**

Corte, com um pires, o pastel. Passe na frigideira *Teflon* um pouco de manteiga na hora de fritar. Ponha, a seguir, a massa na frigideira, espalhando e sacudindo a frigideira em forno brando. Quando começar a fazer as bolinhas está assado. Coloque um pano e com auxílio de escumadeira vá tirando até acabar toda a massa. Quando as rodela estiverem bem

frias, coloque no lado que não foi frito um pouco de queijo cortado miúdo.

Feche em forma de pastel apertando bem as bordas. Na hora de servir, fritar em bastante manteiga derretida e bem quente até dourar os lados. Servir com calda.

Calda: 1 quilo de açúcar, 4 copos de água, 1 limão. Fazer a calda com um pouco de manteiga derretida.