

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE ÁRABE EM JUIZ DE FORA

Rodrigo Ayupe Bueno da Cruz

Doutorando em Antropologia na Universidade Federal Fluminense (PPGA-UFF), possui Mestrado em Antropologia e Graduação em História, pela mesma universidade.

RESUMO

O objetivo deste artigo é discutir o papel da comida no processo de construção da etnicidade árabe em Juiz de Fora. Desde o início da imigração árabe na cidade (1890) a comida árabe tinha pouca importância no cenário nacional, no entanto, nos últimos anos (sobretudo a partir do século XXI) este quadro se modificou, havendo uma expansão na sua comercialização e consumo, ultrapassando inclusive as fronteiras simbólicas da comunidade árabe. Portanto, atualmente a comida árabe tornou-se o principal diacrítico da identidade árabe, mas em contrapartida, essa nova realidade tem promovido uma série de disputas entre os diversos atores sociais envolvidos neste campo culinário, onde os árabes constroem discursos de autenticidade e tradição ao passo que os brasileiros enfatizam a qualidade e o sabor de seus pratos.

Palavras-Chave: Consumo, comida, etnicidade árabe

ABSTRACT

This paper discusses the role of food in the construction of Arab ethnicity in Juiz de Fora. Since the beginning of Arab immigration in 1890, Arab food has played a small role in this city. Yet, this role has changed in the 21st century following the commercialization of this cuisine which has expanded its consumption in the area. In this new context, this food has become the main diacritic of Arab identity provoking disputes among agents who are evolved in this field both Arabs and Brazilians. On the one hand, members of the Arab community assert the cuisine's cultural heritage in the region and, on the other hand, Brazilians emphasize the quality of their Arab recipes.

Keywords: consumption, food, Arab ethnicity

A imigração árabe em Juiz de Fora se inicia por volta de 1890, com a vinda de imigrantes sírios e libaneses cristãos em busca de melhores condições de vida no Brasil. Embora haja relatos de que os primeiros imigrantes tenham chegado na cidade em 1885, como é o caso dos irmãos libaneses Darwish e Daibess Massoud, naturais de Majd- El-Maux¹, foi a partir de 1890, e sobretudo na primeira década do século XX, que há registros de um movimento diaspórico significativo, tanto de libaneses quanto de sírios.

A escolha por esta cidade, geralmente se dava como uma alternativa à imigração que se intensificava nas metrópoles de São Paulo e Rio de Janeiro, as mais importantes no que diz respeito à atração de imigrantes. Na medida em que estas duas se inchavam do ponto de vista populacional, os sírios e libaneses procuravam locais mais próximos onde pudessem se estabelecer, e principalmente, sem ter que enfrentar a concorrência de outros comerciantes, tanto árabes, quanto portugueses, brasileiros, dentre outros,

¹ Informações retiradas do artigo escrito por Michel Arbach, publicado no jornal O Lince em dezembro de 1964.

já que o principal interesse destes indivíduos era acumular capital por meio do comércio e em seguida retornar ao Oriente Médio.

Por outro lado, Juiz de Fora se tornava um ponto atrativo para esses imigrantes, uma vez que esta cidade, por sua posição geográfica favorável entre as principais metrópoles do Sudeste, se desenvolvia do ponto de vista urbano e industrial em virtude de sua condição de entreposto comercial na região. Diante disso, no início do século XX, esta recebia não somente os árabes, mas também italianos, alemães e portugueses.

Os planos de acumular capital no Brasil e voltar para a sua região de origem foram modificados por muitos desses imigrantes, principalmente a partir da Primeira Guerra Mundial, que transformou o Oriente Médio em um local pouco interessante para os sírios e libaneses cristãos. Ao invés de voltarem para os seus países, eles decidiram ficar na América e ainda atuaram como suporte para as famílias árabes que desejavam emigrar, ajudando-as com moradia, trabalho, e muitas vezes, dinheiro. Contextos posteriores no Oriente Médio, como a formação do mandato francês na Síria e no Líbano na década de 1920, a Segunda Guerra Mundial (1939-1945) e a Guerra Civil Libanesa (1975-1990) têm ocasionado a formação de novas levas de imigrantes para o país, embora em números bem menores em relação à primeira fase.

O estabelecimento de um número considerável de sírios e libaneses em Juiz de Fora, implicou em situações constantemente problemáticas com a sociedade local, dessa forma, a adaptação dos árabes na cidade desencadeou conflitos que perpassaram todo o século XX, e que continua até os dias atuais. Embora os conflitos com a sociedade juizforana tenham muitas vezes levado a agressões físicas e processos judiciais, (DORNELLAS, 2008) este artigo destacará o processo de luta simbólica vivenciado por esses imigrantes no intuito de consolidar o espaço da etnicidade árabe em Juiz de Fora, a partir de um movimento no qual eles tentavam negociar sua inclusão na nação brasileira, tendo assim condição de igualdade em relação aos brasileiros, mas por outro lado, buscavam manter seus laços identitários e culturais.

O processo de luta simbólica será discutido nesse artigo a partir de três fases, que foram aqui demarcadas por fins analíticos, tendo como critério de

separação o nível de resistência da sociedade brasileira à sua integração. A escolha adotada nesse artigo, foi analisar essas fases a partir do papel da comida, tendo em vista que esta acompanha o processo gradativo de inserção que os árabes foram conquistando ao longo dos anos nesta cidade, e atualmente esta tem contribuído significativamente para a posição de maior destaque, em relação ao passado, dos árabes em Juiz de Fora.

A primeira fase destacada, 1890-1950, representa o período mais crítico da adaptação árabe no Brasil, no qual a elite brasileira estabelecia os critérios definidores da identidade nacional brasileira, e grande parte dela resistia à integração dos imigrantes não europeus. Assim, gerava-se um conflito interno no país entre a formação da identidade nacional e a questão da etnicidade. Para Jeff Lesser, havia uma queda de braço entre os líderes das comunidades não europeias - entre os quais os árabes estavam incluídos - que tentavam definir seus espaços sociais, e os políticos e intelectuais brasileiros, que através da imprensa buscavam reforçar os limites da brasilidade. (LESSER, 2001, p. 23-24)

A resistência à integração árabe era expressa na esfera pública por meio da criação e veiculação de estereótipos depreciativos acerca desses imigrantes, ancorados na categoria genérica de “turcos”. A comida árabe era um importante ingrediente para a construção dessas representações preconceituosas, sobretudo pelo estranhamento cultural que algumas de suas receitas causavam aos olhos dos brasileiros. De acordo com John Karam, as elites brasileiras utilizavam os alimentos para marcar as diferenças pouco apetitosas dos médio-orientais ao insistir na “estranheza” culinária oriental. Além disso, circulavam em diversas regiões do Brasil, boatos populares sobre esta comida afirmando que esses imigrantes comiam carne humana, portanto muitos passaram a chamá-los de “turcos canibais”. Os brasileiros construíram essa visão sobre os árabes devido ao consumo do quibe cru (carne de cordeiro moída crua misturada com trigo, servida com azeite e cebola crua). Como eles não conheciam os pratos feitos com carne crua naquela época, pensaram que o cordeiro era carne humana. (KARAM, 2009, p.204)

A segunda fase começa a partir da década de 1950, com a criação da Igreja Católica Melquita de São Jorge², em 1953, e do Clube Sírio Libanês, em 1964, e vai até o final do século XX, contexto de crise. Esse período é marcado pela formação e consolidação das famílias árabes na cidade, e sobretudo pela ascensão social conquistada por muitas delas. Foram exatamente os imigrantes sírios e libaneses e seus descendentes mais afluentes de Juiz de Fora que conduziram o processo de formação de uma comunidade étnica árabe, sobretudo a partir da construção dessas duas instituições. No espaço do clube e da igreja, esses indivíduos passaram a ter um convívio quase que cotidiano, podendo assim dar conteúdo a identidade étnica afirmada na sociedade local. Embora, por um lado, nesses locais fossem desenvolvidas inúmeras atividades para a sociedade receptora no intuito de confirmar a sua integração, por outro lado, muitas outras, eram voltadas para própria comunidade, como a assinatura de jornais em língua árabe feitas no Clube Sírio e Libanês, as danças, e principalmente a comida árabe, que era consumida sobretudo nos seus eventos exclusivos. (CRUZ, 2013)

Na terceira fase, a partir do século XXI, esse quadro se modificou bastante pois a etnicidade árabe em Juiz de Fora, e em outras regiões do Brasil, passou por um processo de intensificação cultural e valorização na esfera pública, mediante a popularização que a cultura árabe conquistou no país, principalmente após o lançamento da novela *O Clone* (2001-2002) pela Rede Globo de Televisão. Segundo John Karam, através da expansão do consumo da comida e da dança árabe no cenário nacional, que ele chama de “mercantilização da cultura árabe”, a etnicidade árabe passa a ocupar uma posição de destaque na nação brasileira. (KARAM, 2009, p. 226). Nesse momento, em Juiz de Fora, destacam-se a atuação do Grupo Nabak³, como represen-

² A Igreja Melquita é uma das representantes do Cristianismo Oriental no Brasil. Sua sede atual fica em Damasco, na Síria, e tem uma representação significativa na diáspora. A singularidade da religiosidade melquita está na confluência de uma doutrina católica com o rito bizantino em suas celebrações religiosas. No Brasil, Juiz de Fora é uma das igrejas estabelecidas, já que atualmente no país há templos melquitas nas cidades de São Paulo, Taubaté, Rio de Janeiro e Fortaleza.

³ Grupo de dança árabe criado pelo imigrante libanês Tufic Nabak em 25 de agosto de 2001, com o objetivo de divulgar a cultura árabe na cidade de Juiz de Fora. As principais atividades desenvol-

tante da dança árabe, e os restaurantes árabes, como representantes de sua culinária.

Este artigo foi baseado no trabalho de campo realizado na cidade de Juiz de Fora entre os anos de 2011 e 2013, período no qual foi utilizada a metodologia de observação participante nas principais instituições frequentadas pelos imigrantes árabes e seus descendentes. Para estudar, o tema da comida árabe, mais especificamente, frequentei tanto os restaurantes e lanchonetes especializados nesta culinária quanto os eventos organizados por esta comunidade étnica, em que a sua comida é servida, como por exemplo o jantar anual do Clube Sírio e Libanês e a Feira cultural Árabe. Além disso, realizei uma série de entrevistas formais e conversas informais com os atores sociais envolvidos neste campo culinário podendo analisar os principais discursos coligidos por eles. Por fim, consultei as atas de reunião do Clube Sírio e Libanês de Juiz de Fora desde os registros de 1964 até os mais recentes, reportagens de jornais como o Lince, Diário Mercantil e Tribuna de Minas e os livros das três primeiras Festas da Etnias. A análise desses documentos me permitiu olhar historicamente para a presença árabe desde o início da imigração até os dias atuais bem como observar o papel da comida ao longo desse processo.

Papel da comida árabe em Juiz de Fora: mediador ou intermediário?

A discussão do papel da comida árabe em Juiz de Fora a partir destas três fases, vem seguindo o modelo analítico apresentado por Ulf Hannerz, na sua abordagem acerca da comida étnica na Suécia. Segundo ele, numa *primeira fase*, os itens de significados e formas significativas, como a dança e a comida, ainda não são mercadorias, uma vez que elas fluem livremente dentro da comunidade étnica, em uma matriz interna de relações pessoais

vidas por este grupo são: ensaios semanais, aulas de dança dadas pelo Tufic e pela coordenadora e dançarina Rafaela Alves; apresentações em casamentos, festas, espetáculos, eventos de dança do ventre e feiras culturais. Além disso, Tufic ministra aulas de língua árabe tanto para membros da comunidade árabe quanto para brasileiros.

no raio de seus ambientes privados. Na segunda fase, um alto grau de divisão do trabalho cultural é introduzido na comunidade étnica, onde aparentemente ela enxerga a rentabilidade de mercantilizar itens culturais distintivos para o consumo dos membros da própria comunidade. E por fim, na fase três, ocorre uma expansão significativa das mercadorias culturais para a esfera pública. (HANNERZ, 1996, p.136-137)

Embora esse modelo sequencial possa variar de acordo com a comunidade étnica estudada, como o próprio Hannerz admitiu (HANNERZ, 1996, p. 137), na comunidade árabe de Juiz de Fora, mesmo com as especificidades do grupo aqui estudado, também foi possível perceber ao longo do trabalho de campo a ocorrência dessas três fases. Contudo, o foco principal desse artigo é a fase três, onde será discutido o papel da comida árabe nos dias atuais nesta cidade.

Tal como argumentado por Hannerz sobre os grupos étnicos na Suécia, na primeira fase da imigração árabe em Juiz de Fora esta comida étnica era consumida apenas no espaço privado, seguindo a realidade de outras comunidades árabes do Brasil, como por exemplo a de São Paulo, estudada por John Karam. (2009). Além de não termos dados que comprovem a comercialização expressiva da comida árabe na esfera pública no período de 1890-1950, as entrevistas realizadas nesta pesquisa com os descendentes desta primeira geração, confirmam os momentos de sociabilidade no espaço da casa, sobretudo nos almoços de domingo, nos quais cada família se reunia em volta da mesa, e assim vivenciava a sua etnicidade tanto pelo idioma quanto pela comida.

O fato da comida árabe não ser comercializada nesta primeira fase se explica por dois motivos principais. Primeiro porque grande parte desses imigrantes atuavam como vendedores ambulantes, e por isso transportavam mercadorias leves como produtos de armarinho e pedaços de tecido. Aqueles que montavam suas lojas, optavam por vender os mesmos produtos, sobretudo pela demanda no local. Segundo, pelo estranhamento que alguns de seus pratos causavam na sociedade brasileira, como o exemplo do quibe cru, discutido no início deste artigo, que tornava a sua culinária pouco interessante na sociedade local, e, portanto, inviável de ser vendida.

Na segunda fase, Hannerz aponta o início do processo de comercialização da comida étnica dentro dos espaços da comunidade e voltadas para ela mesma. Em Juiz de Fora, a comida árabe, desde a fundação do Clube Sírio e Libanês (1964) era comercializada sobretudo nos almoços de domingo do restaurante Gran-Buffer⁴, onde tanto árabes quanto brasileiros consumiam os charutinhos, hommus, kibe e esfihas, preparados pelas senhoras do departamento feminino⁵ da instituição. Além disso, eventualmente quando se organizava algum almoço ou jantar beneficente, na maioria das vezes por iniciativa das senhoras da Sociedade Beneficente Melquita de São Jorge⁶ havia um banquete de elementos da culinária árabe que eram acessíveis a todos que estivessem local, já que a entrada só era permitida mediante a compra de convites.

Em linhas gerais, a presença árabe em Juiz de Fora na segunda metade do século XX foi marcada pelo surgimento das instituições construídas pela comunidade, pelo seu auge nos anos iniciais e por um gradativo processo de declínio que culminou na crise da década de 1990. Segundo as informações retiradas das atas de reunião do Clube Sírio e Libanês, consultadas nesta pesquisa, nas décadas de 1960 e 1970 esta instituição triunfava, no que diz respeito ao volume de atividades oferecidas tanto para eles mesmos quanto para os brasileiros. O clube se destacava na cidade pela promoção de eventos como a Noite de Réveillon e o Baile de Carnaval bem como pelos eventos de caridade tais como o Natal dos Pobres e a Tarde dos Picolés. Em todos esses, nota-se a convivência de árabes e brasileiros no espaço do clube, mas que não era apenas nessas ocasiões uma vez que toda semana eles estavam juntos, seja na piscina, em volta das mesas de jogos ou no restaurante Gran-Buffer.

⁴ Gran-Buffer foi um restaurante construído no espaço do Clube Sírio e Libanês de Juiz de Fora e que funcionou nas três primeiras décadas de existência da instituição. Embora fosse um estabelecimento especializado na culinária árabe, nele também se comercializava comida brasileira.

⁵ Além do Departamento Feminino, o Clube Sírio e Libanês contava com o Departamento de Esportes, o Artístico e Cultural, o de Esportes e o de Relações públicas.

⁶ É uma instituição criada pelas senhoras melquitas da comunidade árabe em 1957 com a proposta de ajudar as famílias mais necessitadas de Juiz de Fora. Esta associação é vinculada à Igreja Melquita de São Jorge.

Diante disso, os imigrantes árabes e seus descendentes, gradativamente conquistavam seu espaço na sociedade local, e com isso pareciam cada vez menos estranhos aos olhos dos brasileiros. A comida árabe acompanha esse momento, na medida em que a sua comercialização e consumo eram feitos constantemente no restaurante do clube.

Entretanto, no final da década de 1970, a situação de prosperidade do clube começou a mudar devido aos problemas financeiros que a instituição passou a enfrentar e que foi se agravando aos poucos até culminar na crise dos anos posteriores. A partir das atas de reunião, percebe-se a contração de alguns empréstimos para pagar dívidas, estes aumentaram com tempo, a medida que o número de vendas de quinhões diminuía pelo momento que o país vivia ou até mesmo por práticas de corrupção, segundo relatos de membros da comunidade. Na década de 1990, a administração do clube vendeu parte do seu espaço e deixou de promover as atividades mais importantes, passando a organizar apenas um jantar anual no espaço da instituição. Esse processo de crise não foi vivenciado exclusivamente em Juiz de Fora, uma vez que outras comunidades árabes no Brasil também passaram por isso, como o exemplo do Rio de Janeiro, estudada por Paulo Pinto (2010). Contudo, este momento de crise não significou de maneira alguma uma desconstrução das identidades árabes. Segundo Paulo Pinto, esse contexto proporcionou uma “desinstitucionalização das identidades árabes”, mas em contrapartida, estas passaram a partir então a ser reconfiguradas e reafirmadas no espaço público local. (Pinto 2010, p. 163)

Em Juiz de Fora, esse processo se deu principalmente a partir da comemoração do aniversário de 150 anos da cidade no ano 2000, onde tanto os árabes quanto os outros grupos étnicos foram convidados para um desfile no qual seus principais atributos culturais deveriam ser expostos na esfera pública. Apesar desse evento não ter incluído o consumo da comida, uma vez que se tratou de um desfile com destaque para o vestuário e a dança das comunidades étnicas, este simbolizou o novo momento que os atributos culturais distintivos que os grupos étnicos ganhavam na nação brasileira como um todo.

Esse contexto é explicado por John Karam a partir das políticas neoliberais que tem reconhecido as reivindicações dos grupos étnicos no intuito de mantê-los sob o domínio da nação. Segundo ele, essas políticas foram incorporadas pela ideologia nacionalista brasileira, sustentando que o maior reconhecimento da etnicidade no Brasil neoliberal, em vez de contribuir para o fim do Estado-Nação, continua ligado ao seu quadro hegemônico. (Karam 2009, p. 20-21)

Seguindo essa lógica, a prefeitura de Juiz de Fora passa a institucionalizar o encontro das comunidades étnicas no espaço público da cidade, a partir da criação da *Festa das Etnias*⁷, que é uma extensão daquele evento realizado no ano 2000, mas que a partir do ano seguinte, se torna mais organizado e a comida étnica passa a ter uma participação de destaque.

Assim, diante desse contexto de maior reconhecimento dos grupos étnicos no Brasil, e nesse caso específico em Juiz de Fora, a etnicidade árabe entra numa terceira fase, momento no qual seus atributos culturais, como a dança e a comida passam a ocupar uma posição valorizada na esfera pública local.

Além disso, em se tratando da comida árabe, o seu destaque em Juiz de Fora a partir desse período acompanhava o processo de popularização do consumo desta no cenário nacional. John Karam aponta o surgimento e expansão da cadeia de restaurantes Habib's como um importante fator para a expansão dessa "arabidade" no Brasil. Com a venda de esfihas a preços populares e de outros pratos típicos da culinária árabe, o Habib's, fundado em 1988 pelo brasileiro sem origem árabe Alberto Saraiva, no início do século XXI já era um dos principais restaurantes *fast food* do país, ficando

⁷ Este evento é uma iniciativa da prefeitura desta cidade e organizado pela Funalfa (Fundação Cultural Augusto Ferreira Lage), e ocorre anualmente no Espaço Mascarenhas, localizado na Avenida Getúlio Vargas. Lá são reunidos os principais grupos étnicos estabelecidos em Juiz de Fora: os afrodescendentes, os portugueses, os alemães, os italianos, e os árabes. Na *Festa das Etnias* cada grupo étnico apresenta seus principais "atributos culturais", através da exposição de fotografias das principais famílias estabelecidas na cidade, suas músicas, danças, culinária e da realização de palestras de membros dessas comunidades, onde são narradas as histórias dos países de origem e os processos migratórios em Juiz de Fora.

atrás apenas do Mc Donald's em termos de lucro. Inicialmente esta rede de restaurantes se concentrava somente em São Paulo e Rio de Janeiro, mas nos últimos anos, o Habib's se expandiu por todo o Brasil e também para o exterior, onde abriu restaurantes na cidade do México e tem vislumbrado alcançar o mercado norte-americano. (KARAM, 2009, p. 208) Em Juiz de Fora, uma franquia desta rede foi aberta em 2005 na Avenida Rio Branco, uma das principais avenidas da cidade. Além disso, Karam argumenta que as representações da cultura árabe exibidas na novela *O Clone da Rede Globo de Televisão*, em 2001-2002, ajudaram a provocar uma febre do consumo de produtos árabes, incluindo a comida. Assim, desde o início desta década vários restaurantes já tinham sido inaugurados pelos imigrantes árabes e seus descendentes nesta cidade vários outros foram abertos nos anos seguintes. Atualmente entre os principais restaurantes árabes da cidade destacam-se: o *Kibe Mauad*, o *A Tal da Esfiha*, o *Mohamed's*, e o *Mabruk*.

O atual contexto da etnicidade árabe em Juiz de Fora implica acima de tudo em uma consideração fundamental acerca do papel da comida: a sua função de mediador ao invés de um simples intermediário no que diz respeito à geração de ações sociais envolvendo os imigrantes médio-orientais e seus descendentes e os brasileiros que residem na cidade.

A distinção entre os conceitos de mediador e intermediário foi desenvolvido pelo sociólogo Bruno Latour, no intuito de demarcar dois modos distintos de estudar os aspectos relativos ao campo social. De acordo com autor, existem duas abordagens principais no estudo do social: a primeira, que ele chama de Sociologia do Social, e a segunda, que ele chama de Sociologia Crítica ou Sociologia das Associações. Esta segunda abordagem, na qual ele se inclui, busca analisar o social através de uma nova perspectiva, na medida em que passa a reconhecer os elementos não humanos como parte constituinte do mundo social, além de destacar a sua importância para realização das ações.

É nesse contexto que Latour vai discutir os conceitos de intermediários e mediador, onde na Sociologia do Social, os elementos não humanos eram tratados apenas como intermediários ao passo que na Sociologia Crí-

tica, esses elementos podem assumir uma posição de destaque na ação, devendo ser considerados mediadores. Segundo o autor, a sutil distinção entre os dois conceitos pode ser estabelecida da seguinte maneira: um intermediário, é aquele que transporta significado ou força sem transformá-los; por outro lado, os mediadores transformam, traduzem, distorcem e modificam os significados ou os elementos que supostamente veiculam. (LATOURE, 2012, p. 65)

Para Latour, na Sociologia do Social há uma ênfase significativa no agenciamento humano, onde segundo esta, eles são os verdadeiros mediadores, ao passo que todos os outros elementos que participam da ação, atuam como intermediários transportando os significados emitidos pelos mediadores. Ao contrário desta primeira abordagem, onde é possível perceber um número muito maior de intermediários do que mediadores, Latour propõe uma teoria da ação onde um inventário sobre todas as agências, humanas e não humanas, que atuam como mediadores, sejam levadas em consideração no lugar de estabelecê-las a priori.

De acordo com Bruno Latour, em se tratando de intermediários não há mistério algum no estudo da ação, pois os signos que entram neles predizem perfeitamente o que sai: não estará no efeito nada que já não tenha estado na causa. Para os mediadores, a situação é outra: as causas não pressupõem os efeitos porque propiciam apenas ocasiões, circunstâncias e precedentes, já que, ao longo do curso da ação, “muitas coisas estranhas podem acontecer no permeio.” (LATOURE, 2012, p. 93)

A partir dessa importante distinção entre mediadores e intermediários que entendemos o papel da comida árabe na cidade de Juiz de Fora uma vez que a sua atual importância, sobretudo no processo de construção da etnicidade árabe comprova o seu papel de mediador, e não de intermediário.

Embora a imigração médio-oriental tenha começado no século XIX para esta cidade, a comida árabe só passou a ser enfatizada pelos imigrantes e seus descendentes como diacrítico da sua etnicidade nos últimos anos, como consequência de sua mercantilização, isto é, do processo de transformação desta comida em uma mercadoria popular na esfera pública juiz-forana.

Esse processo de popularização da comida árabe em Juiz de Fora gerou duas importantes consequências no que diz respeito às ações sociais dos imigrantes médio-orientais e seus descendentes que residem na cidade: por um lado, muitos deles têm aproveitado esse momento favorável como uma estratégia mercadológica, por isso muitos restaurantes árabes foram abertos pelos membros desta comunidade étnica; e por outro, a comida árabe se tornou o mais importante diacrítico de sua etnicidade, reforçando as suas fronteiras simbólicas em relação aos brasileiros.

Mais um importante exemplo da valorização da etnicidade árabe na esfera pública local, a partir da comercialização e consumo desta comida étnica, é a realização da Feira Cultural Árabe, que acontece anualmente na cidade por meio da organização do Grupo Nabak. Embora esse evento tenha como atração principal as apresentações de dança desse grupo, o espaço é preenchido com barracas onde vários produtos associados ao mundo árabe são comercializados, entre os quais há um grande destaque para a comida étnica.

Diante disso, é possível concluir que a comida árabe nesse contexto assume um papel de mediador, já que ela tem uma função muito maior do que apenas transportar significados. A comida, neste caso, é um mediador pois ela tem uma importante responsabilidade na geração de ações sociais envolvendo esta comunidade de imigrantes e descendentes. Enxergá-la como um mero intermediário, seria supervalorizar o agenciamento humano nesse processo, ou seja, a intencionalidade objetiva dos membros desta comunidade no intuito de reforçar seus laços identitários. No entanto, os dados empíricos reunidos durante o trabalho de campo revelam uma situação bastante diferente, pois a comida só passou a ser utilizada conscientemente como diacrítico de sua etnicidade nos últimos anos.

Quando Latour afirma que muitas coisas estranhas podem acontecer no caminho, seu objetivo é destacar que as agências sociais representam uma fonte de incerteza no fazer antropológico e sociológico já que é impossível dizer de antemão quem são os responsáveis por uma determinada ação. Para o autor, o foco do analista deve ser ampliado para um número maior de

mediadores pois em cada campo social inúmeras situações novas e imprevisíveis ocorrem, pois, outros mediadores, como por exemplo, os não humanos, podem induzir os seres humanos a fazer coisas que não eram esperadas. (LATOURETTE, 2012, p. 93)

Com relação à comunidade árabe de Juiz de Fora, o agenciamento da comida foi uma dessas situações inesperadas que surgiram ao longo do caminho, mas que são responsáveis por induzir os atores sociais a fazerem coisas imprevisíveis. Nas fases anteriores, devido ao desconhecimento e, por conseguinte à resistência da sociedade receptora acerca da comida árabe, estes imigrantes e seus descendentes não enfatizavam os laços distintivos da sua culinária no intuito de demarcar sua etnicidade, naquele momento, a religião era um dos principais elementos, contudo, o contexto econômico, político e cultural dos últimos anos transformou a comida em um importante mediador. Como fatores determinantes para esse novo contexto destacam-se o maior reconhecimento que os grupos étnicos e suas culturas têm conquistado no neoliberalismo e o impacto dos meios de comunicação, como por exemplo, a internet, que tem possibilitado o maior conhecimento acerca do Oriente Médio e a televisão, sobretudo pelo sucesso da Novela O Clone (2001-2002), que popularizou o consumo dos produtos árabes. Além disso, a expansão da cadeia de fast-food Habib's pelo Brasil, também tem sido responsável por alavancar o interesse pela comida árabe, mesmo que os seus pratos se distanciem significativamente daqueles feitos nos países árabes.

Comida e etnicidade em Juiz de Fora: um *campo* de disputa.

O papel de mediador da comida na construção e afirmação da etnicidade árabe em Juiz de Fora tem gerado como resultado mais significativo a formação de um campo de disputa entre diversos atores sociais, ultrapassando até mesmo as fronteiras da comunidade árabe. Para discutir essa dinâmica, utilizaremos o conceito de campo, elaborado por Pierre Bourdieu. Segundo este autor, campo se define como o *locus* onde se trava uma luta concorrencial entre os atores em torno de interesses específicos que caracterizam a área em questão. (BOURDIEU, 1989; ORTIZ, 1983)

Na cidade de Juiz de Fora tem se configurado um campo de disputa em torno da comida árabe, sobretudo a partir da inauguração de restaurantes especializados nesta culinária pelos brasileiros sem origem árabe, como o exemplo do Habib's, já citado anteriormente, e de um pequeno bar e lanchonete, inaugurado por um brasileiro no Centro de Juiz de Fora.⁸ Como reação a isso, os membros da comunidade árabe passam a afirmar a superioridade de seus restaurantes a partir da veiculação de discursos de autenticidade, uma vez que, segundo eles, somente os árabes, a partir de suas receitas familiares são aptos a respeitar as tradições culinárias originais do Oriente Médio. Para ilustrar um desses discursos destacamos um trecho do cardápio do restaurante A Tal da Esfiha, inaugurado em 19 de outubro de 2000 pela neta de libaneses Lilian Schuery Dahbar, filha de Nicolau Schuery (antigo presidente do Clube Sírio e Libanês) e por seu filho, André Dahbar, no qual a proposta do restaurante é apresentada: “resgatar tradições gastronômicas e receitas centenárias da própria família para elaborar um cardápio variado, que fosse fiel ao modo de preparo da comida árabe”.

O uso dos discursos de tradição e autenticidade pelos atores sociais em determinados campos alimentícios foi abordado pelo sociólogo Alan Warde na sua análise acerca dos hábitos de consumo na sociedade inglesa. Segundo ele, com o aumento da comercialização de comida importada a partir da década de 1980, tem surgido movimentos contrários ancorados no argumento da tradição. Para ele, este discurso, veiculado por muitos ingleses, pode ser entendido como um importante dispositivo retórico para a legitimação de um particular conjunto de preferências vinculadas aos aspectos sociais, políticos e identitários de um determinado grupo ou indivíduo. (WARDE, 1997, p. 63-65)

Um dos significados da tradição apontados por Warde, que é de suma relevância para este artigo, é o argumento acionado no sentido de demarcar a autenticidade da culinária inglesa no contexto atual de proliferação

⁸ Segundo o dono do estabelecimento, a ideia de abrir uma lanchonete especializada na comida árabe bem como todas as receitas preparadas, veio a partir de um amigo libanês que conheceu no período que morava em Porto Seguro (BA).

da comida étnica no país. Portanto, de acordo com o autor, a afirmação, ou “invenção da tradição” (HOBSBAWN & RANGER, 1983), é um recurso utilizado pelos ingleses no intuito de demarcar sua identidade nacional. (WARDE 1997, p. 65)

A presença da culinária étnica na Inglaterra e a sua importância no que diz respeito à produção de discursos pautados na ideia da tradição, também foi abordado pela socióloga Elia Petridou (2001). Em sua pesquisa de campo com jovens gregos estudantes na Inglaterra, Petridou discute o papel da comida como critério de diferenciação identitária entre gregos e ingleses no período atual. Por um lado, os estudantes gregos fazem considerações negativas a respeito da comida inglesa, apontando a comida congelada consumida pelos ingleses mais modernos, como um sinal de superficialidade, como por exemplo, a questão da comida embalada, que na visão desses estudantes, embora dê uma boa aparência tiram totalmente o sabor do mesmo. Para estes, isso demonstra a preocupação dos ingleses em expandir o consumo sem preocupar-se com a qualidade do produto. Por outro lado, o conteúdo das propagandas comerciais da Inglaterra sustenta que proliferação desses novos produtos: comida pronta, congelada e embalada, confirmam uma importante característica da identidade nacional inglesa, que é a praticidade. (PETRIDOU, 2001, p. 87-102)

Em Juiz de Fora, como resposta a esses discursos de autenticidade e tradição, os proprietários brasileiros afirmam a superioridade de seu pratos pautados no argumento do sabor, além disso eles também procuram desconstruir a ideia de autenticidade veiculados pelos donos de restaurantes da comunidade árabe, enfatizando as constantes adaptações que estes fazem à culinária local, como o exemplo da esfiha de banana com cobertura de chocolate – especialidade do *A tal da esfiha* – inovação que foi criticada em uma das entrevistas feita com um dos donos de restaurante, sem origem árabe.

Embora tenhamos destacado até agora uma disputa central entre os árabes e os brasileiros neste campo da culinária árabe, inúmeras outras disputas podem ocorrer no interior desses grupos, formando-se assim subgrupos com interesses variados. Isso demonstra, o que o próprio Latour já havia

destacado, de que a formação dos grupos também não pode ser estabelecida a priori pelo analista, já que ao longo da prática diversos outros grupos podem surgir. (LATOIR 2012, p. 49- 69)

Com relação a isso, tem sido bastante comum na cidade de Juiz de Fora a produção de discursos de autenticidade por parte dos membros da comunidade árabe não proprietários de restaurantes. Sua crítica se endereça tanto aos donos de restaurantes de origem árabe quanto aos brasileiros. Segundo eles, a verdadeira comida árabe é aquela que é feita na casa das famílias dos imigrantes ou então nos eventos organizados pela comunidade, como por exemplo, no Jantar anual do Clube Sírio e Libanês ou nos almoços beneficentes eventualmente realizados (2011).

Em suma, na fase atual da etnicidade árabe em Juiz de Fora, percebemos uma posição de maior destaque desta em relação aos períodos anteriores, e como elemento principal nesse processo, nota-se o papel de mediador que a comida árabe vêm assumindo nos últimos anos. Na medida em que esta se tornou o principal diacrítico da identidade étnica árabe ela tem provocado situações inesperadas nas relações sociais estabelecidas pelos membros da comunidade árabe com a sociedade receptora, já que formou-se um campo de disputas em torno da comida. Neste campo, observamos dois atores principais: por um lado os brasileiros, os quais têm se apropriado da cultura árabe através da venda desta comida étnica neste contexto de popularização na esfera pública; e os árabes, por outro, que têm reagido a este processo por meio da veiculação de discursos da produção e comercialização de uma culinária árabe autêntica, que em sua visão, é exclusiva dos membros da comunidade.

Embora o momento atual de comercialização da comida árabe pelos imigrantes sírios e libaneses e seus descendentes revele uma estratégia mercadológica no sentido de aproveitar a popularização da cultura para alavancar as carreiras profissionais dos empreendedores da comunidade, é fundamental também destacar esse processo como mais uma etapa na dinâmica de afirmação de sua identidade étnica na sociedade receptora. Por isso que mesmo havendo a proliferação de discursos de autenticidade no intuito

de evitar a concorrência dos restaurantes inaugurados por brasileiros, foi perceptível em muitas outras entrevistas uma visão positiva sobre esse fato, tendo como base o argumento da integração da identidade árabe. Assim, esses outros discursos nos levam a uma importante discussão estabelecida por John Karam acerca da apropriação cultural. Para ele, quando um grupo étnico tem sua cultura apropriada ele pode retomar essa apropriação cultural de uma maneira que o beneficie ainda mais. Para este autor, muitos árabes e seus descendentes viram essa popularização do consumo da cultura árabe não como uma degradação ou um obstáculo e sim como uma forma de integração criativa das identidades síria e libanesa no Brasil. (KARAM, 2009, p. 198-199)

Considerações finais

A presença árabe em Juiz de Fora tem sido marcada por diferentes fases no que diz respeito à sua integração na sociedade receptora, enfrentando inicialmente uma maior resistência dos brasileiros, até chegar o período atual, onde há um maior destaque da arabicidade na esfera pública local. Ao longo desse processo, a importância da comida árabe acompanhou a trajetória desta etnicidade, onde no momento de maior resistência ela ficava circunscrita à esfera privada, no seio das relações familiares, e no contexto de maior aceitação, a comida não apenas se popularizou na esfera pública como se tornou o principal diacrítico da identidade étnica árabe.

Para analisar a relação entre comida e etnicidade árabe nesta cidade é necessário discutir o seu papel de mediador, uma vez que sua função vai muito além de um simples intermediário, no sentido ela não apenas transporta significados a partir de motivações conscientes dos atores sociais. Reconhecer a função de mediador da comida árabe no período atual é destacar o seu agenciamento, a sua importância na realização das ações sociais.

Acionar a comida como um diacrítico de sua etnicidade não foi um projeto consciente dos imigrantes e seus descendentes na tentativa consolidar a sua integração, essa prática se desenvolveu na medida em que vários fatores políticos, culturais e informacionais ocorriam em escala local, na-

cional e transnacional tornando a comunidade árabe e os atributos culturais associados a ela, menos estranhos aos olhos da sociedade receptora. A partir de então, a comida árabe passa a ser consumida em diversos espaços na cidade de Juiz de Fora, tanto na Festa das Etnias, na Feira Cultural Árabe e nos inúmeros restaurantes e lanchonetes abertos por imigrantes sírios e libaneses e seus descendentes.

Diante disso, percebe-se que por um lado, há uma estratégia mercadológica por parte dos empreendedores desta comunidade étnica que aproveitando da situação favorável da arabicidade no país - seja pelo maior reconhecimento dos grupos étnicos em geral, pela exibição da novela o Clone, que expandiu o consumo dos produtos médio-orientais, pelo maior fluxo de informações com o advento da internet - decidem comercializar seus itens culturais distintivos. Contudo, por outro lado, a venda da comida árabe também significa uma oportunidade significativa de afirmação de sua identidade étnica, que a partir de então passa a ser enfatizada pelos membros da comunidade.

Em contrapartida, os brasileiros sem origem árabe também inauguraram os seus restaurantes e lanchonetes especializados na venda desta comida étnica desencadeando uma reação em parte da comunidade árabe que por sua vez passam a veicular discursos de autenticidade de sua culinária, argumentando que somente os árabes preservam as tradições da comida médio-oriental. Para responder a esses discursos, os brasileiros enfatizam a qualidade de seus produtos em termos de sabor ao mesmo tempo em que procuram desconstruir os argumentos dos árabes que seus restaurantes preservam as receitas tradicionais do Oriente Médio.

Entretanto, ainda foi possível perceber uma série de outros discursos produzidos no âmbito desse campo culinário que demonstra a complexidade analítica da relação entre comida e etnicidade. No que diz respeito à apropriação da cultura árabe pelos brasileiros, muitas famílias sírias e libanesas têm apresentado uma visão positiva acerca desse processo no sentido de afirmar a sua integração na sociedade receptora mesmo que muitos outros membros critiquem essa popularização com base naqueles argumentos de

autenticidade. Além disso, ainda se observa uma divisão dentro da comunidade árabe entre os proprietários e os não proprietários de restaurantes, os primeiros criticam os segundos em relação às modificações feitas por estes em seus cardápios, alegando que desse modo há um afastamento da comida árabe tradicional.

Em resumo, concluímos que a pesquisa com a comunidade árabe de Juiz de Fora nos permitiu avançar nos estudos de imigração árabe a partir da análise da construção e afirmação de sua etnicidade em uma cidade pequena (em relação à extensão territorial e número de habitantes) e com menor expressão política e econômica do que as grandes capitais como Rio de Janeiro e São Paulo, cidades que são alvos de maior interesse por parte dos estudiosos da imigração árabe no Brasil.

Além disso, destacar o papel da comida no processo de diferenciação de grupos sociais em contato e sobretudo a partir de sua função de mediador, contribui não apenas para os estudos de imigração e etnicidade, que em sua grande maioria têm destacado o papel da religião, mas também para as discussões mais amplas levantadas pela Antropologia do Consumo e pela Antropologia da Comida.

FONTES ESCRITAS

1. **Atas de Reunião do Clube Sírio e Libanês de Juiz de Fora**, registradas no período de 30 de outubro de 1964 até 10 de dezembro de 1984.
2. **Livro da Primeira Festa das Etnias de Juiz de Fora: Afrodescendentes, alemães, italianos, libaneses, sírios e portugueses**. Publicação da Prefeitura de Juiz de Fora, Secretaria de Política Social, Fundação Cultural Alfredo Ferreira Lage (Funalfa), 2007.
3. **Livro da Segunda Festa das Etnias de Juiz de Fora: Afrodescendentes, germânicos, italianos, portugueses, sírios e libaneses**, Publicação da Prefeitura de Juiz de Fora, Secretaria de Política Social, Fundação Cultural Alfredo Ferreira Lage (Funalfa), 2008.
4. **Livro da Terceira Festa das Etnias de Juiz de Fora: De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora. Afrodescendentes, germânicos, italianos, portu-**

gueses, sírios e libaneses, Publicação da Prefeitura de Juiz de Fora, Secretaria de Política Social, Fundação Cultural Alfredo Ferreira Lage (Funalfa), 2010.

5. **O Diário Mercantil** 6/3 de 1966, p.3 e 6.
6. **Tribuna de Minas**. Caderno dois. 1º Festa das Etnias de Juiz de Fora: 157 anos pelas mãos dos imigrantes, p.1, Juiz de Fora, terça-feira, 3/07/2007.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

7. ANDERSON, Benedict: **Comunidades Imaginadas: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo**; tradução Denise Bottman – São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
8. ARBACHE, Saba Michel. Sírios e Libaneses na História da Imigração. *O Lince*, p. 30-34, ano 53, nº 1.377, dezembro de 1964.
9. ARBEX, Alberto Ibrahim. A colônia Síria de Juiz de Fora. In: **Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Juiz de Fora**, Ano I, nº1, p.49-55, 01/1965.
10. BARTH, Fredrik. A análise da cultura das sociedades complexas. In: **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000
11. _____. Etnicidade e o conceito de cultura. In: **Antropolítica**, n.19, p. 15-30, Niterói, 2. sem. 2005. Tradução: Paulo Gabriel Hilu da Rocha Pinto
12. _____. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000
13. BASTOS, Wilson de Lima. **Os sírios em Juiz de Fora**. Ed.paraibuna, juiz de fora, 1988.
14. BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Trad. Fernando Tomaz. Difusão editorial Ltda., Lisboa, 1989.
15. CRUZ, Rodrigo Ayupe Bueno da. **Brimos em Minas: Processos de construção identitária na comunidade árabe de Juiz de Fora**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2013.
16. ERIKSEN, Thomas Hylland. Ethnicity versus Nationalism in: **Journal of Peace Research**, V. 28, Nº 3 (Aug, 1991), pp. 263-278, 1991.
17. GELLI, Antônio. Sírios e Libaneses: Baluartes do Progresso de Juiz de Fora. *O Lince*, ano 53, número 1.377, dezembro de 1964, p. 30-41.
18. GOODY, Jack. **Cocina, Cuisine Y Clase: Estudio de sociologia comparada**. Gedisa editorial, Barcelona, 1995.
19. HANNERZ, Ulf. **Transnational Connections: Cultures, people, places**. Routledge, London and New York, 1996.

20. HOBBSAWN, Eric & Ranger, Terence. **The invention of Tradition**, Cambridge University Press, Cambridge, 1983
21. KARAM, John Tofik. **Um outro arabesco**: etnicidade sírio-libanesa no Brasil neoliberal. Trad. Denise Bottman. São Paulo: Martins Fontes, 2009.
22. KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas. In: **A vida social das coisas**: As mercadorias sob uma perspectiva cultural, org: Arjun Appadurai, EdUFF, 2008.
23. LATOUR, Bruno. **Reagregando o Social**: Uma introdução à teoria ator-rede. Trad. Gilson César Cardoso de Sousa, EDUFBA- EDUSC, Salvador-Bauro, 2012.
24. LESSER, Jeff. **A negociação da identidade nacional**: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil; tradução Patrícia de Queiroz Carvalho Zimbres – São Paulo; Editora UNESP, 2001.
25. MALINOWSKI, Bronislaw. “Introdução - Tema, método e objetivo desta pesquisa”. _____. **Argonautas do Pacífico Ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. Ed. Abril Cultural, São Paulo, 1978.
26. ORTIZ, Renato. **Pierre Boudieu: Sociologia**. Organizador: Renato Ortiz: Trad. Paula Monteiro e Alicia Auzmendi. São Paulo: Ática, 1983.
27. PETRIDOU, Elia. The Taste of Home. In: **Home Possessions**: Material Culture behind Closed Doors. Edited by Daniel Miller, Oxford, New York, 2001.
28. PINTO, Paulo Gabriel Hilu da Rocha. **Árabes no Rio de Janeiro: uma identidade plural**. Cidade Viva, 2010.
29. _____. Grupos étnicos e Etnicidade. In: **Antropologia & Direito**: temas antropológicos para estudos jurídicos, Rio de Janeiro, Associação Brasileira de Antropologia, p.68-78, 2012.
30. WARDE, Alan. **Consumption, Food and Taste**: Culinary Antinomies and Commodity Culture. SAGE Publications Ltd, London, 1997.