

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

Maria Inês Pereira Schettino¹

RESUMO

A proposta deste artigo é discutir o papel da comida libanesa e sua importância na construção da etnicidade em Angra dos Reis. No início da imigração na cidade, por volta de 1920, a comida libanesa não tinha expressão nacional; esse quadro foi modificado no século XXI, quando o consumo e a comercialização ultrapassaram as fronteiras da comunidade. A partir dos restaurantes e bares locais ocorre a difusão dos pratos aos quais somente a colônia tinha acesso, seja no grupo familiar ou na terra de origem. Hoje, na cidade de Angra dos Reis, é possível ver que muitas famílias ainda mantêm a tradição da culinária libanesa e se conectam a outras famílias nas trocas de ingredientes ou mesmo no compartilhamento de suas iguarias.

Palavras-Chave: Comida libanesa, Angra dos Reis e etnicidade.

RESUMEN

El propósito de este artículo es discutir el papel de la comida libanesa y su importancia en la construcción de la etnicidad en Angra dos Reis. Al inicio de la inmigración a la ciudad alrededor de 1920, la comida libanesa no tenía expresión nacional, cambiando así esta situación en el siglo XXI cuando el consumo y la comercialización traspasaban las fronteras de la comunidad. Desde los restaurantes y bares locales, tuvo lugar la difusión de platos a los que solo tenía acceso la colonia ya fuera en el grupo familiar o en la tierra de origen. Hoy en la ciudad de Angra dos Reis es posible ver que muchas familias aún mantienen la tradición de la cocina libanesa y se conectan con otras familias en el intercambio de ingredientes o incluso en el compartir de sus manjares.

Palabras clave: Comida libanesa, Angra dos Reis y etnia.

ABSTRACT

The purpose of this article is to discuss the role of Lebanese food and its importance in the construction of ethnicity in Angra dos Reis. At the beginning of immigration to the city around 1920, Lebanese food had no national expression; this situation changed in the 21st century when consumption and commercialization went beyond the borders of the community. From the local restaurants and bars came the dissemination of dishes that only the colony had access to, whether in the family group or in the land of origin. Today in the city of Angra dos Reis it is possible to see that many families still maintain the tradition of Lebanese cuisine and connect with other families in the exchange of ingredients or even in the sharing of their delicacies.

Keywords: Lebanese food, Angra dos Reis and ethnicity.

Introdução

¹ Mestranda em História Política – UERJ, E-mail: inesschettino@gmail.com

A imigração libanesa em Angra dos Reis, no estado do Rio de Janeiro, se inicia por volta de 1920, porém, antes de se fixarem em Angra, os imigrantes foram, primeiramente, para cidades como o Rio de Janeiro e Ubatuba no interior de São Paulo. Alguns libaneses, principalmente os homens, trabalhavam como vendedores nas redondezas e com o tempo foram conhecendo a região, interessando-se por ela e, posteriormente, se instalando; à medida que viam na cidade possibilidades de emprego e melhores condições de vida, foram agregando parentes e amigos e formando a primeira colônia de imigrantes da cidade.

A escolha por Angra dos Reis, conforme entrevistas de história oral, se dava geralmente como alternativa à imigração nos grandes centros, como São Paulo e Rio de Janeiro, nos quais, potencialmente, sem a existência de outra colônia de imigrantes, poderiam realizar o comércio e outras atividades econômicas sem concorrência, iniciando ali uma nova vida.

Por outro lado, Angra se tornou um ponto estratégico entre os grandes centros supracitados, além de ser uma cidade antiga, com mais de 500 anos, é também conhecida por seu turismo e suas belezas naturais, sendo considerada atualmente como Patrimônio Natural da Humanidade. Certamente, o desenvolvimento do comércio em uma cidade turística seria um bom empreendimento, uma vez que a maioria dos imigrantes libaneses se dedicaram a esse tipo de atividade econômica.

Os planos de acumular capital no Brasil e voltar para a sua região de origem foi se modificando, principalmente devido à Primeira Guerra Mundial. Ficando na América, eles poderiam dar suporte às famílias que desejavam emigrar ajudando-os financeiramente, seja com trabalho ou moradia; esse mesmo cenário se repetia em várias partes do nosso país, nas quais muitos imigrantes decidiam ficar e iniciar uma nova vida em uma nova terra.

Segundo relatos dos descendentes de libaneses moradores de Angra, a sociedade não-imigrante sempre os recebeu bem, acolhendo a colônia e mantendo um harmonioso convívio na cidade.

É interessante ressaltar que em muitos locais no Brasil houve uma certa resistência em relação aos imigrantes árabes, também ancorados na categoria “turcos”. Em vários estudos é notório o preconceito a eles dirigido, não diferentemente ocorria com sua culinária, que sofria um estranhamento cultural a partir de suas receitas que se diferenciavam dos padrões brasileiros. Um dos boatos recorrentes era que esses imigrantes comiam carne humana, sendo grosseiramente chamados de “turcos canibais”. Essa visão que os brasileiros tinham

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

dos árabes foi construída a partir do consumo do quibe cru, em que era utilizada a carne de cordeiro – e não a de boi, como é adaptada hoje –, trigo, azeite e cebola.

Este artigo foi baseado no trabalho de campo realizado em Angra dos Reis a partir da metodologia de História Oral, que permitiu olhar historicamente a presença dos libaneses desde o princípio da imigração na cidade até os dias atuais, bem como observar o papel da comida ao longo do processo. A História Oral nos estudos de migração valoriza as experiências e a subjetividade; segundo Osman (2007), sentimentos como emoção, paixão, a própria subjetividade, as visões de mundo, os fatos que são selecionados e a maneira como se selecionam tais fatos, valores, os critérios, o não-dito e o dito, as experiências individuais dentro de um contexto coletivo, as lembranças, tudo isso, e acrescenta que ainda mais, torna-se o conteúdo fundamental de histórias de vida que estão ligadas à imigração.

A obra *Ensaio de história oral*, de Alessandro Portelli, é uma referência importante para se compreender a memória, a cultura e os relatos de vida desses imigrantes. Nela, o autor ressalta que: “a história é uma arte que requer vários sujeitos, para quais a diferença é tão necessária quanto a consonância.”² Cada ser humano possui uma particularidade, com olhares múltiplos e singulares. No processo de imigração, podemos perceber tais particularidades ainda mais evidentes, que também estarão presente no contexto da alimentação destes grupos.

Para entendermos a importância da comida na construção da etnicidade, é preciso conhecermos alguns registros da história dos libaneses, sua trajetória no processo de imigração e sua inserção no local de destino. Esses elementos abrirão horizontes para o entendimento da comida como forma de identidade de um grupo e para a forma como a sociedade receptora passa a inserir a culinária dos imigrantes libaneses em seu cotidiano, na cidade de Angra dos Reis.

História, trajetória e culinária dos imigrantes libaneses em Angra dos Reis.

No que se refere ao contexto histórico, “até a primeira metade do século 19, uma economia de subsistência prevalecia em toda a região compreendida como a Grande Síria. Com a derrota dos turcos na Primeira Guerra Mundial (1914-1918), a França assumiu o controle político da região. Sob o regime de protetorado francês, o Líbano (capital Beirute)

²PORTELLI, Alessandro. *Ensaio de história oral*. São Paulo: Letra e Voz, 2010. p. 35.

era uma faixa de terra estreita e colada ao Mediterrâneo, povoada à época em sua maioria por cristãos maronitas, ganhou autonomia em relação ao restante da Síria (capital Damasco), povoada por uma maioria de muçulmanos.

Embora prometida desde o final do primeiro conflito mundial, ambos os países atingiram plena independência somente em 1943 e 1945, respetivamente. Desse território, de onde depois se originaram tanto o Líbano quanto a Síria, chegaram ao Brasil levas significativas de imigrantes a partir das últimas décadas do século 19.”³

É importante ressaltar que o exemplo de alguns pioneiros bem-sucedidos estimulou de forma exponencial a emigração. “A oportunidade de fazer dinheiro numa proporção inimaginável para os padrões locais exerceu um profundo impacto no equilíbrio das aldeias. As famílias passaram a planejar o envio de seus filhos temporariamente às Américas como forma de resolver suas dificuldades financeiras. Aquelas que não o fizessem, perdiam *status* e prestígio, ficando, em relação a outras, para trás.”⁴

Podemos observar que o fenômeno migratório se constitui em um terreno fértil para a pesquisa, seja na questão de costumes, na culinária, na língua ou em tantas outras questões culturais. “As pesquisas que ligam a história oral e migração destacam a importância da experiência subjetiva na mudança de um lugar (país de origem) a outro (país de destino). Tais estudos, entretanto, deveriam ir além da experiência da passagem de um lugar ao outro que, embora de extrema importância para o processo como um todo, não abarca questões relevantes como a experiência migratória em si, os conflitos decorrentes do encontro de velhos e novos padrões culturais, a necessidade de adaptação, reinserção e inserção a uma nova sociedade, além da perspectiva da construção e manutenção de um projeto familiar que engendra e sustenta a migração em suas dimensões”.⁵

A imigração tem várias dimensões que afetam o cotidiano. É um grande desafio ir de um lugar a outro sem saber ao certo o que a nova terra tem a oferecer e ter que se adaptar aos costumes, aos alimentos, à língua e até ao tipo de clima. Nota-se, nos estudos de imigração, que muitos imigrantes relatam a diferença na culinária local e como é difícil a princípio adaptar-se à alimentação do grupo que os recebe, principalmente os de primeira

³ TRUZZI, OSWALDO. “**Sírios e libaneses**: narrativas de história e cultura. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005. p. 5.

⁴ TRUZZI, OSWALDO. “**Sírios e libaneses**: narrativas de história e cultura. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005. p. 12.

⁵ OSMAN, Samira Adel. **Entre o Líbano e o Brasil: dinâmica migratória e história oral de vida**. FFLCH-USP, Tese de Doutorado, 2006, 2 vols. p.19.

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

geração, que têm tão próximos os costumes de sua origem.

Os temperos, como pimenta-do-reino, pimenta-da-Jamaica, noz-moscada, canela, cravo, água de rosas, flor de laranjeira, perfumam a cozinha e completam o segredo genuíno de um quibe cru libanês. Meihy (2018), em suas contribuições, acrescenta que muitos outros pratos feitos com carne, como a kafta, também são temperados com a “pimenta-síria”, o que nos mostra que a localização do Líbano, área estratégica entre a Ásia, a Europa e o Mediterrâneo, reforça a importância das rotas comerciais na cultura libanesa.

O *zaathar* também segue esse padrão híbrido, sendo composto por tomilho, orégano, gergelim torrado e manjerona, entre outros temperos. Ele está presente, principalmente, nos queijos libaneses como o *shanklish* que são acompanhados de pão, azeite, verduras e legumes. Já o *sumak*, de coloração marrom-avermelhada e sabor ácido, é um tempero em pó utilizado em pratos frios, especialmente em saladas, como o *tabule* e o *fatush*. (MEIHY, 2018, p. 98)

Neste contexto, entendemos que a comida faz parte da cultura de um povo, ela é uma forma de identidade e, com o tempo, os seres humanos tiveram que se reinventar. Desde o cru ao cozido, o desafio culinário é parte da história de todos.

A comida para os seres humanos é sempre cultura, de acordo com Montanari (2013), nunca apenas pura natureza. A humanidade, como forma de sobrevivência, adotou muitas técnicas no preparo e consumo dos alimentos. Desde o conhecimento sobre as plantas que poderíamos ingerir até o uso do fogo como forma de transformar o alimento em um produto cultural, a cozinha é parte integrante da civilização. Segundo o autor, o gosto é um produto cultural resultado de uma realidade coletiva e partilhável, as cozinhas típicas são processos de fusões que ocorrem lentamente, primeiro nos territórios locais e depois alcançando outros.

A ideia de comida nos remete a natureza, “comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas ambiciona também criar a própria comida” (MONTANARI, 2013, p. 16). Ao criar sua própria comida, os seres humanos deixam suas marcas identitárias, que os caracterizam, seja do ponto de vista geográfico ou através dos grupos aos quais pertencem. Em destaque nesta pesquisa está a comida libanesa: trajetória e pertencimento, no que diz respeito à etnicidade no município de Angra dos Reis, no estado do Rio de Janeiro.

Como aponta Maranhão (2009) em seus estudos, a tradição da culinária árabe, seus aromas e particularidades no preparo teriam chegado aos portugueses na Idade Média e em quase toda Península Ibérica onde viveram sob o poderio dos árabes muçulmanos.

“A cozinha portuguesa, desde então, não vive sem os aromas das especiais que aprendeu como os muçulmanos árabes ou mouros e ninguém em Portugal consegue começar a cozinhar sem dispor de no mínimo alho, cebola e alguma erva.” (MARANHÃO, 2009, p. 7) Nota-se que esses temperos são usados até hoje no preparo da comida, o que nos faz pensar na importância desse grupo nas questões que permeiam o cotidiano.

De acordo com a história, os grupos étnicos que circulavam pelo Oriente Médio ficavam dias e até meses em viagens, e tais alimentos não estragavam facilmente. Como as terras do Líbano eram caminho para essas caravanas para o comércio internacional, a dieta básica dos libaneses foi influenciada por essa atividade. Além do mais, as terras do país propiciaram o cultivo de frutas, legumes e a criação de animais, fatores que marcam a abundância e diversidade da culinária local.

Montanari (2013) lembra que as práticas alimentares são também um ponto de encontro entre várias culturas, mercadorias, circulação dos homens, técnicas e gostos, e quanto mais forem as trocas culturais mais ricas e interessantes são as culturas alimentares. Como aponta a colaboradora da pesquisa, Stella Salomão, que retoma sua infância a partir da lembrança de um mascate que trazia iguarias para comercializar na cidade de Angra dos Reis.

Assim, é possível perceber o quanto foi importante a circulação destes homens, pois levavam aos locais mais remotos os produtos árabes que, até então, eram consumidos na terra de origem.

“Aí o mascate chegava com uma mala, ele entrava nas casas, lembro-me dele na sala, ele trazia uma mala mesmo. E aí o papai comprava aquelas amêndoas coloridas embrulhada em uma espécie de véu, rosa, azulzinho, branco, aquelas cores em tom pastel. Era uma delícia! Ele trazia halewa, aquele doce com óleo e um outro doce que era uma goma de tom bege com açúcar. Ele também trazia a pasta para fazer homus, que é a pasta de gergelim. Aqui em Angra só encontrava na Joana, na Granja Frio, que também era de descendência libanesa, era uma casa de frios que tinha na esquina da Rua do Comércio, encontrávamos lá, pois ela trazia de São Paulo.” (Stella Salomão – 3ª geração)

A culinária libanesa é uma mistura de lugares, sabores e cores que fazem parte do cotidiano de muitos lares libaneses em Angra dos Reis. Não há dúvidas que a imigração enriqueceu a culinária nacional, porém é importante ressaltar que, ao chegarem, essas pessoas encontraram alguma dificuldade para se adaptar à culinária local e aos padrões culturais da terra de origem, “eles estranhavam tudo, a língua, a mesa – comida tão diferente –, os hábitos...” (GREIBER, et al., 1998, p. 254).

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

Adaptar-se a uma nova realidade, principalmente no que diz respeito à culinária, foi um desafio enfrentado pelas primeiras gerações, para manter viva a tradição, muitos passavam as receitas, o modo de preparo de forma oral, ou vendo os mais velhos cozinhare.

“Eu tive que aprender a cozinhar com o pai do meu padrasto. A Malique também me ensinou muita coisa, como a tripa de carneiro recheada, que é uma delícia! Eu aprendi a fazer, mas dá muito trabalho. Tem que comprar a tripa em São Paulo, ela vem congelada e em metro. Você faz o mesmo recheio do charuto e coloca na tripa do carneiro e depois só amarrar e cozinhar. Só que tem que lembrar que não é carne de boi, é carne de carneiro. Com essa carne de carneiro que fazíamos o quibe.”
(Regina Nicolau – 3ª geração)

149

É importante lembrar que para as libanesas o ato de fazer a sua comida e de estar no ambiente da cozinha vai muito além, pois todo o processo é um retorno aos antepassados, a sua terra e a sua origem, e “também desse modo a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela.” (Montanari, 2013, p. 157-158)

Maranhão (2009) acrescenta que muitos árabes e seus descendentes, ao virem para o Brasil, traziam em suas memórias boas lembranças da rica culinária, mantendo sua identidade cultural através dos hábitos em suas cozinhas, principalmente as domésticas e familiares. Ainda que seus ingredientes não fossem usados em território brasileiro, eles adaptaram as receitas aos ingredientes disponíveis.

O autor faz menção ao uso da carne de boi substituindo a carne de carneiro, sendo que popularmente no quibe e também nas esfihas é usada a carne moída como recheio, assumindo o chamado “jeitinho brasileiro” para as adaptações culinárias.

“A minha avó, por exemplo, como não tinha pimenta árabe, ela misturava canela com pimenta do reino, aí dava mais ou menos o gosto. Quando começamos a viajar, eu já era moça, inauguraram as casas Pedro. A gente começou a conhecer as casas Pedro e íamos lá e comprávamos os ingredientes árabes.” (Regina Nicolau – 3ª geração)

É notório que em Angra dos Reis as mulheres se dedicavam à cozinha e sabiam fazer as adaptações necessárias para manter a tradição culinária viva. Maranhão (2009) ainda destaca a questão do reino da cozinha familiar ser uma atribuição feminina, um território único e exclusivo das mulheres.

[...] nenhum homem punha o pé na cozinha, a não ser que fosse para antecipar os prazeres que dali advinham, surrupiando algum dos quitutes em preparo. Aquelas mulheres passavam os dias de suas vidas ali, ao pé do fogão ou diante do pilão para debulhar o trigo, sempre na presença de travessas e panelas que transbordavam os segredos de receitas passadas de geração em geração. (MARANHÃO, 2009, p. 25)

Na casa de uma libanesa essas delícias reinam. A arte da cozinha se faz nos detalhes, e uma boa cozinheira sempre terá esses pormenores ao seu favor. Na cozinha libanesa as fragrâncias das ervas se misturam, e essa maravilhosa combinação leva um perfume singular aos cômodos e até mesmo para fora da casa, na certeza de que algo extraordinário está para ser servido.

Montanari (2013) afirma que em todo nível social a participação na mesa comum é o sinal de pertencimento ao grupo, podendo ser a família, ou a comunidade mais ampla, reforçando a identidade coletiva.

Aos domingos, essa mesa costumava abrigar cerca de 30,40, ou até mais comensais. Nesse dia a família inteira se reunia em torno de um lauto almoço, no qual figuravam uma média de duas dezenas de pratos variados, cujos preparativos envolviam a ajuda de várias mulheres da família, que não raro já começavam a labuta desde a sexta-feira. (MARANHÃO, 2009, p. 25)

A tradição da culinária árabe salvaguardada no reduto familiar pelas mulheres é uma forma de retomar suas memórias das primeiras gerações, pois através da cozinha mantinham o vínculo com a sua origem. Segundo a colaboradora Stella Salomão,

“Libanês reúne muito em volta da mesa. A comida é mesa! Você não entra em uma casa que não seja bem servido, então a referência é essa do prato. Chegou, tem que comer! Tem que comer, não dá para chegar e oferecer apenas água. Tem que comer! E aí eu lembro de uma grande mesa com aqueles panelões de comida árabe.” (Stella Salomão - 3ª geração)

Montanari (2013) pontua a questão da mesa como a metáfora da vida, que de modo direto representa não somente o pertencimento a um grupo, mas também como as relações se definem nesse grupo, principalmente no que compete aos papéis entre homens e mulheres e também à forma como o sistema alimentar transporta e contém a cultura de quem a pratica, sendo um notável depositário das tradições e da identidade do grupo.

Meihy (2018) nos chama atenção às experiências culinárias libanesas a partir da

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

quantidade de restaurantes árabes existentes no Brasil, além de pratos mais populares desta cozinha que já fazem parte do nosso cotidiano, como o quibe, a esfiha, tabule etc.

A popularidade é beneficiada pelo fato de se poder encontrar os ingredientes com facilidade na maioria dos supermercados, fazendo com que em vários estabelecimentos comerciais a comida libanesa esteja presente.

Fazem-se importantes as colocações de Truzzi (2005), que diz que, a partir do século 19, é possível perceber que as imigrações sírias e libanesas se incorporam à culinária nacional. Segundo ele:

Trata-se de um fenômeno singular, que atingiu proporções muito maiores do que em qualquer outro país que recebeu contingentes de imigrantes sírios e libaneses, como por exemplo, os Estados Unidos e a Argentina. Ainda que muitas vezes adulteradas, hoje algumas receitas difundidas pelos imigrantes integram a dieta usual da classe média brasileira, como o quibe, a esfiha, o tabule, a coalhada, o *babaganouche*, o pão sírio e a lentilha. (TRUZZI, 2005, p. 66)

Nas pesquisas em campo é possível perceber que os imigrantes recém-chegados a Angra dos Reis não tiveram experiências de depreciação em relação à comida libanesa. Pelo contrário, muitas são hoje em dia as lanchonetes que vendem quibe e esfiha e que têm uma grande rotatividade dessas iguarias. Apesar de atualmente não haver um restaurante específico de comida libanesa, uma vez por semana o Bar Pérola Negra, localizado no centro da cidade, dedica a terça-feira a essa culinária, intitulando-a “Terça Árabe” e apresentando em seu cardápio algumas iguarias, como: quibe, charuto, arroz com lentilha, thine e pão árabe.

As entrevistas realizadas nessa pesquisa com descendentes de libaneses confirma a sociabilidade no espaço público e privado. Em relação ao privado, se dá nos almoços em família, nos quais muitos se reúnem em volta da mesa e assim vivenciam sua etnicidade.

É possível perceber que a comida libanesa, nesse contexto, assume uma mediação, já que ela tem uma função muito maior do que apenas transportar significados. Ela é mediadora porque tem uma grande importância ao manter viva durante várias gerações elementos como a cultura, as tradições e os costumes, que permanecem até hoje na colônia libanesa. Um exemplo é a obra *Uma história de amor e quibe*, de Igor Miguel Pereira, que conta a história de uma senhora angrense, chamada Nélia, que se casou com um libanês apreciador da boa comida e mantém viva até hoje a tradição libanesa nas refeições.

Não existe lembrança da casa da minha avó sem o acompanhamento de um cheiro ou gosto específico. Sábados: A bandejinha de quibe para comer

com o avô antes do almoço. Domingos: Arroz marroquino com feijão-branco. Aniversários: Mijadra coberta com uma camada de cebola fritinha. Noite de Reis: O sleibe com calda, servido pontualmente a meia-noite. (PEREIRA, 2015, p. 5)

Pereira (2015) retoma as memórias da avó, os ingredientes e a maneira de fazer a comida. Da sua história, mais que os nomes dos pratos, ele buscou compreender marcas e impressões deixadas na vida da avó, seja a partir de curiosidades e informações sobre a culinária e a imigração libanesa, seja pelo afeto que sempre a guiou.

Da escolha da receita até a mesa, tudo era pensado com muito carinho. No Líbano, os aperitivos servidos antes de uma refeição são chamados de *maaza ou meze*. O aperitivo é o alimento que chega antes da fome e serve para ser apreciado sem pressa. No meze tradicional libanês, há saladas, como o tabule; pasta, como o homus e o babaganuche; espetinhos, como kafta e petiscos mais elaborados, como o charuto de folha de uva. Tudo é saboreado com longas conversas. O pão sírio é repartido na mesa e a conversa, segundo o autor supracitado, vai crescendo em volume à medida que chegam os convidados.

Comida e encontro são desfrutados sem pressa enquanto a mesa não se completa para o almoço. É um momento de confraternização, de relembrar histórias de outrora e também de compartilhar receitas, principalmente entre as libanesas, como podemos entender o processo culinário do *Bananuche de berinjela*, do livro de receitas de Igor Miguel:

Bananuche de berinjela
3 berinjelas assadas com casca
2 colheres de sopa de tahine
2 dentes de alho amassado
Suco de limão, sal e azeite.

Modo de fazer:

Provavelmente o melhor prato a base de berinjela já inventado. É também bem simples de fazer. Leve as três berinjelas para assar inteiras, com casca e tudo. Vinte minutos de forno costumam bastar. Para saber se estão no ponto, o truque é retirar só quando elas estiverem parecendo bem murchas. Despeje a berinjela assada no liquidificador. Adicione duas colheres de tahine, dois dentes de alho cru, azeite e sal. Esprema meio limão e adicione o suco. Bata tudo até misturar bem. (PEREIRA, 2015, p. 26)

Outra receita que ganhou o gosto dos brasileiros foi o quibe de carne, que, indubitavelmente, é o quitute mais conhecido da culinária libanesa. Ao contrário das demais receitas que são comuns nas cozinhas de outros países árabes, o quibe é tipicamente do Líbano e da Síria e espalhou-se pelo mundo, levado pelos imigrantes destes países, onde chegava, era sempre o prato que identificava a colônia. A receita de quibe, segundo Pereira

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

(2015), apresenta variações de família para família, pois alguns mudam ingredientes ou a forma de enrolar e rechear. Em comum, a ideia do quibe perfeito seria ligeiramente crocante, recheado e com o intenso sabor de carne.

Quibe de carne
1 kg de trigo de quibe
1 kg e meio de patinho moído duas vezes
1 cebola
1 pimentão verde
Hortelã
Azeitona preta
Manteiga

Modo de preparo:

Comece preparando a massa. Lave o trigo da mesma maneira como se lava o arroz, para tirar aquela poeirinha. Escorra a água e reserve. Prepare o tempero, batendo no liquidificador a cebola, o pimentão e a hortelã. Separe 1 kg de carne moída para colocar na massa. Em uma bacia misture o trigo na carne e no tempero. Tente sempre manter a mistura ligeiramente úmida, se o trigo estiver muito seco, umedeça um pouco as mãos.

Para fazer o recheio, separe meio quilo de carne moída, refogue na manteiga com cebola picada. Tempere com cheiro verde, hortelã e azeitona preta, sal e pimenta síria. (PEREIRA, 2015, p. 78)

O diferencial de cada quibe está no modo de enrolar. Cada pessoa tem seu truque e o guarda a sete chaves. O autor comenta que o truque da sua avó é o seguinte: ela enrola a massa ao redor do dedo indicador, o espaço dado pelo dedo é onde ela coloca o recheio, depois de rechear, é só acertar os lados e fritar em óleo bem quente.

Não só os salgados são saborosos na culinária libanesa, é preciso ressaltar também os doces. Ricamente elaborados, eles evocam os dias de festa, ainda que sejam comuns no cotidiano. São feitos com mel, tâmaras, amêndoas, nozes e outros ingredientes. Todos são uma verdadeira obra de arte, esculpidos em formas delicadas e exageradamente doces, como a Delícia Síria, sobremesa cremosa de castanha e aletria, bastante popular em restaurantes árabes. A versão caseira costuma propiciar um sabor mais suave do que os encontrados em lanchonetes.

Delícia Síria
1 pacote de aletria
250 gramas de manteiga
500g de queijo branco
2 latas de leite condensado
300g de castanha de caju moída ou nozes
Para a calda
1 xícara de água
3 xícaras de açúcar

1 pouco de mel

1 colher de sopa de flor de laranjeira

Modo de preparo

Core a aletria na manteiga e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o queijo e a castanha. Unte o tabuleiro com manteiga e prepare o doce em camadas. A primeira de aletria, a segunda de creme e a terceira de aletria. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos. Para fazer a calda misture a água e o açúcar na panela até caramelizar. Adicione mel e a essência de laranjeira. Retire o doce do forno, jogue a calda e leve de volta ao forno para acabar de assar. Corte em quadradinhos e sirva. (PEREIRA, 2015, p. 86)

Essas são algumas das delícias que marcam a culinária libanesa, que vão além de uma simples junção de ingredientes, “exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil – mesmo que apenas na aparência – do que codificar-lhe a língua.

Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções.”⁶ A cozinha nesse sentido é o pulsar da casa, como lembra a colaboradora Catarina Massad:

“Aqui em casa, sempre tivemos culinária libanesa. Tem o quibe que papai fazia também, um quibe de peixe que é uma delícia e fazia o bananuche que é de berinjela, tinha o arroz com grão-de-bico e carne, lentilha misturada com arroz e o quibe. Papai dizia que o melhor quibe é o recheado, meio oval, recheado com carne e aqui em Angra o mais gostoso era da dona Rala, senhora do sr Estéfano. Era o melhor quibe, porque a massa não era muito grossa. Papai também fazia doces árabes que era uma delícia.” (Catarina Massad - 3ª geração)

Além das mulheres, os homens também cozinhavam, porém era uma atividade mais destinada às senhoras libanesas com ajuda de suas filhas, primas, cunhadas e demais membros da família. “Tirem as crianças da sala, escondam os fracos e preparem-se para a batalha: uma mãe libanesa está na cozinha. Quando a matriarca da família entra em um pequeno espaço particular com ingredientes variados, é sinal de que os sortudos que terão o privilégio de saborear o resultado final dessa experiência serão empalhados vivos. Da guerra civil, o comensal viverá um delicioso confronto pessoal com suas próprias vísceras, e, se não atender aos clamores de ‘coma mais, coma mais, coma mais...’, a vítima preferirá

⁶ MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo da cozinha**. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009. p. 11.

A IMPORTÂNCIA DA COMIDA LIBANESA NA CONSTRUÇÃO DA ETNICIDADE EM ANGRA DOS REIS

uma morte súbita à tortura lenta das lamúrias da mãe libanesa, dizendo aos prantos: você não gostou da minha comida...”⁷

Para essas mulheres preparar a comida, servir e saboreá-la é sempre uma questão de honra e um ato de amor expresso que ficará registrado na memória afetiva dos seus. Como podemos observar, a contribuição deixada pelos libaneses na culinária é uma preciosidade que se estende no cotidiano de nosso país; cercada de sabores únicos e cheiros singulares, ela é parte da nossa vida e sempre nos remete, em especial, a esse grupo de imigrantes.

155

Considerações finais

A presença de libaneses em Angra dos Reis tem sido marcada por diferentes fases, desde a chegada até os dias de hoje, é visível o quanto as famílias mantêm vivas as tradições culinárias e fazem questão de estar próximas umas às outras, como seus antepassados viviam. Muitos se reúnem para um café da tarde, almoço, comemoração de aniversário, dia de santo de devoção ou para grandes eventos, quando todas as famílias juntas rememoram a primeira geração. Ao longo desse processo, a importância da comida árabe acompanhou a trajetória desta etnicidade, estando a princípio no seio familiar e posteriormente popularizada na esfera pública.

Ao analisar a relação entre comida e etnicidade na cidade de Angra do Reis, é necessário discutir seu papel mediador e reconhecer que não foi um projeto dos imigrantes e seus descendentes, essa prática desenvolveu-se a partir dos fatores culturais que foram influenciando os grupos e, como não houve estranhamento da sociedade receptora, a comida libanesa se difundiu e passou a ser consumida em vários espaços da cidade. Hoje tem-se o quibe feito de carne moída bovina e até mesmo de peixe, o que nos mostra a receptividade em relação à proposta culinária.

Em resumo, é possível concluir que a pesquisa feita com a comunidade libanesa em Angra dos Reis nos permitiu avançar nos estudos de imigração a partir da construção de sua etnicidade em uma cidade relativamente pequena e com menor expressão política em relação às grandes capitais, como Rio de Janeiro e São Paulo, cidades que possuem mais estudos voltados para a imigração libanesa no Brasil.

⁷ MEIHY, Op., Cit., p. 95.

Referências Bibliográficas

ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. 3.ed.rev.atua. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.

BERCITO, Diego. **Brimos: Imigração sírio-libanesa no Brasil e seu caminho até a política**. 1. ed. São Paulo: Fósforo, 2021.

GREIBER, B. L. et al. **Memórias da imigração – libaneses e sírios em São Paulo**. São Paulo: Discurso Editorial, 1998.

MARANHÃO, Ricardo. **Árabes no Brasil: história e sabor**. São Paulo: Gaia, 2009.

MEIHY, Murilo. **Os libaneses**. São Paulo: Contexto, 2016.

MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo da cozinha**. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

OSMAN, Samira Adel. **Entre o Líbano e o Brasil: dinâmica migratória e história oral de vida**. FFLCH-USP, Tese de Doutorado, 2006, 2 vols.

PEREIRA, Igor Miguel. **Uma história de amor e quibe**. Rio de Janeiro: Bookstorming, 2015.

PORTELLI, Alessandro. **Ensaio de história oral**. São Paulo: Letra e Voz, 2010.

_____, Alessandro. **História oral como arte da escuta**. São Paulo: Letra e Voz, 2016.

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

_____. **Sírios e libaneses: narrativas de história e cultura**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.