

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**Instituto de Ciências Humanas**  
**Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural**

**Dissertação**



**Memória, Identidade, Culinária e Cultura:**  
**A Imigração Árabe na Fronteira Meridional Brasil-Uruguai**

**Dalal Jamal Yousef Dawas**

Pelotas, 2024

**Dalal Jamal Yousef Dawas**

**Memória, Identidade, Culinária e Cultura:**  
A Imigração Árabe na Fronteira Meridional Brasil-Uruguaí

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Orientador: Prof. Dr. Fábio Vergara Cerqueira

Pelotas, 2024

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas  
Catalogação da Publicação

D269m Dawas, Dalal Jamal Yousef

Memória, identidade, culinária e cultura [recurso eletrônico] : a imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai / Dalal Jamal Yousef Dawas ; Fábio Vergara Cerqueira, orientador. — Pelotas, 2024.  
279 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2024.

1. Árabe. 2. Imigração. 3. Fronteira. 4. Culinária. 5. Meridional. I. Cerqueira, Fábio Vergara, orient. II. Título.

CDD 325.1

**Dalal Jamal Yousef Dawas**

**Memória, Identidade, Culinária e Cultura:**  
A Imigração Árabe na Fronteira Meridional Brasil-Uruguai

Dissertação aprovada, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural, Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 23 de outubro de 2024.

Banca examinadora:

Prof. Dr. Fábio Vergara Cerqueira (Orientador)

Doutor em Ciência Social (Antropologia Social) pela Universidade de São Paulo (USP)

Profa. Dra. Francisca Ferreira Michelin

Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS)

Profa. Dra. Samira Adel Osman

Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo (USP)

**Dedico este trabalho a minha mãe Khawla. Ao meu pai Jamal e ao meu irmão Ayman (in memoriam).**

## **Agradecimentos**

Primeiramente agradeço a Deus pela vida como também por ter chegado até esse momento.

A minha amada mãe Khawla, por estar ao meu lado em todos os momentos de dificuldades, pelo apoio e incentivo em continuar os estudos. Ao meu pai Jamal e ao meu irmão Ayman (in memoriam).

A CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) pelo financiamento da Bolsa.

A Universidade Federal de Pelotas.

Ao Programa de Pós Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Ao meu orientador professor Fábio Vergara Cerqueira, pelos ensinamentos, e pela amizade, e pela sua dedicação que teve comigo. Gostaria de expressar aqui toda a minha gratidão.

A Banca examinadora, professoras Francisca Ferreira Michelin e Samira Adel Osman, pelas contribuições na pesquisa.

As amigas Franciele e Helora pelo apoio e amizade.

A professora Alessandra Buriol Farinha pela amizade.

Aos interlocutores desta pesquisa sem vocês a pesquisa não ficaria completa.

Palestina Livre!

## Resumo

DAWAS, Dalal Jamal Yousef. **Memória, Identidade, Culinária e Cultura: A Imigração Árabe na Fronteira Meridional Brasil-Uruguai**. Orientador: Fábio Vergara Cerqueira. 2024. 279 folhas. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural)-Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2024.

A presente pesquisa aborda o tema da imigração árabe na fronteira sul do Rio Grande do Sul, em especial a Fronteira Meridional Brasil-Uruguai. As cidades a serem estudadas pelo lado brasileiro: Jaguarão, Chuí e Santana do Livramento, e pelo lado uruguaio: Rio Branco, Chuy e Rivera. O Objetivo geral da pesquisa é: investigar a história e memórias da imigração árabe na Fronteira Brasil-Uruguai, notadamente através da culinária árabe presente no Ramadã, procurando entender, através das falas dos depoentes e de bibliografia sobre as tradições culturais árabes, os significados destas manifestações. Será utilizada a pesquisa bibliográfica referente aos temas desta pesquisa. A metodologia da história oral tem papel fundamental nesta pesquisa. Além disso, serão utilizados registros fotográficos e entrevistas com interlocutores árabes, sendo eles imigrantes e descendentes na fronteira sul do Rio Grande do Sul. Na pesquisa foram realizadas entrevistas com interlocutores árabes e seus descendentes nas fronteiras: Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera. Além disso, foi realizada uma entrevista com o atual presidente da Federação Árabe Palestina do Brasil, Ualid Hussein Ali Mohd Rabah. Por fim entende-se a importância de manter essas práticas culturais e gastronômicas vivas para que o legado cultural seja passado às novas gerações presente na Fronteira Meridional Brasil-Uruguai.

**Palavras-Chave:** Árabe; Imigração; Fronteira; Culinária; Meridional.

## Resumen

DAWAS, Dalal Jamal Yousef. **Memoria, Identidad, Culinaria y Cultura: La Inmigración Árabe en la Fronteira Sur Brasil-Uruguay.** Orientador: Fábio Vergara Cerqueira. 2024. 279 hojas. Disertación (Maestría em Memoria Social e Patrimônio Cultural)-Programa de Postgrado em Memoria Social y Patrimônio Cultural, Instituto de Ciencias Humanas, Universidad Federal de Pelotas, Pelotas, 2024.

Esta investigación aborda el tema de la inmigración árabe en la frontera sur de Rio Grande do Sul, especialmente en la Frontera Sur Brasil-Uruguay. Las ciudades a estudiar del lado brasileño: Yaguarón, Chuí y Santana do Livramento, y del lado uruguayo: Rio Branco, Chuy y Rivera. El objetivo general de la investigación es: investigar la historia y las memorias de la inmigración árabe en la frontera Brasil-Uruguay, en particular a través de la culinaria árabe presente en el Ramada, buscando comprender, a través de las hablas de los entrevistados y la bibliografía sobre las tradiciones culturales árabes, los significados de estas manifestaciones. Se utilizará investigación bibliográfica relacionada con los temas de esta investigación. La metodología de la historia oral tiene un papel fundamental en esta investigación. Además, se utilizarán registros fotográficos y entrevistas con interlocutores árabes, incluidos inmigrantes y descendientes de la frontera sur de Rio Grande do Sul. En la investigación se realizaron entrevistas con interlocutores árabes y sus descendientes en las fronteras: Yaguarón-Rio Branco, Chuí-Chuy y Santana do Livramento-Rivera. Además, se realizó una entrevista con el actual presidente de la Federación Árabe Palestina del Brasil, Ualid Hussein Ali Mohd Rabah. Finalmente, entendemos la importancia de mantener vivas estas prácticas culturales y gastronómicas para que el legado cultural se transmita a las nuevas generaciones presentes en la Frontera Sur Brasil-Uruguay.

**Palabras Clave:** Árabe; Inmigración; Frontera; Culinaria; Sur.

## Lista de Figuras

Figura 01: Mapa de Localização da Fronteira Meridional Brasil-Uruguaí .....	47
Figura 02: Mapa do Rio Grande do Sul com Indicação dos Municípios dos Interlocutores.....	49
Figura 03: Mapa do Território da Palestina com Indicação das cidades de origem dos Interlocutores.....	50
Figura 04: Família de Said Baja .....	61
Figura 05: Sociedade Árabe Palestina do Chuí.....	77
Figura 06: Mesquita do Chuí .....	77
Figura 07: Sociedade Árabe Palestina de Santana do Livramento .....	88
Figura 08: Mesquita de Santana do Livramento.....	88
Figura 09: Café da manhã tradicional palestino .....	96
Figura 10: Mansaf .....	97
Figura 11: Prato Principal, sopa de lentilha vermelha .....	98
Figura 12: Malfuf .....	99
Figura 13: Waraq dawali e Kussa mahshi .....	100
Figura 14: Musakhan.....	101
Figura 15: Maftoul .....	102
Figura 16: Prato Principal, mujadara .....	103
Figura 17: Kufra.....	104
Figura 18: Bamia .....	105
Figura 19: Mulukhie .....	106
Figura 20: Mulukhie Fresca .....	107
Figura 21: Kabsa .....	108
Figura 22: Kataif .....	109
Figura 23: Maamoul .....	110
Figura 24: Harissa .....	111
Figura 25: Figos .....	112

Figura 26: Kibe .....	113
Figura 27: Fатуche .....	114
Figura 28: Maqluba .....	119
Figura 29: Falafel Produto Natural .....	121
Figura 30: Bandeja Falafel .....	122
Figura 31: Kibe Produto Natural .....	123
Figura 32: Bandeja Kibe .....	124
Figura 33: Azeite Temperado Produto Natural .....	125
Figura 34: Azeite Temperado .....	126
Figura 35: ChimiChurri Produto Natural .....	127
Figura 36: ChimiChurri .....	128
Figura 37: Sanduíche de Shawarma .....	129
Figura 38: Shawarma .....	130
Figura 39: Acompanhamento Shawarma .....	131
Figura 40: Falafel .....	132
Figura 41: Homus .....	133
Figura 42: Babaganuche .....	134
Figura 43: Esfiha e Doce Árabe .....	135
Figura 44: Doces Árabes .....	136
Figura 45: Conservas .....	137
Figura 46: Temperos .....	138
Figura 47: Mesa de Doce Árabe .....	139
Figura 48: A arte de assar Cordeiro .....	140
Figura 49: Utilizando hatta no Churrasco .....	142
Figura 50: Assado de Ovelha .....	143
Figura 51: Evento .....	144
Figura 52: Alimentos e Temperos Árabes .....	146

## Lista de Tabelas

Tabela 01: Dados dos Interlocutores.....	51
--	----

## Sumário

<b>Introdução.....</b>	<b>11</b>
<b>1 Imigração Árabe no Brasil.....</b>	<b>16</b>
1.1 Imigração Árabe na Fronteira Meridional Brasil-Urugai-Uma Revisão historiográfica .....	16
1.2 Memória Social, Ramadã e Culinária Árabe.....	31
1.3 Diferenças e semelhanças sobre as práticas culturais e religiosas na fronteira meridional Brasil-Urugai .....	44
<b>2 Relatos sobre as Memórias dos imigrantes árabes na Fronteira Meridional Brasil-Urugai.....</b>	<b>46</b>
2.1 Memórias da imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Urugai .....	46
2.2 Dificuldades encontradas no país de imigração .....	69
2.3 Práticas culturais e religiosas presentes na fronteira meridional Brasil-Urugai .....	73
<b>3 Relatos sobre a Culinária Árabe presente na Fronteira Meridional Brasil-Urugai.....</b>	<b>94</b>
3.1 Memórias da culinária árabe presente na fronteira meridional Brasil-Urugai .....	94
3.2 Temperos e alimentos árabes .....	145
3.3 Comida e memória .....	151
3.4 Representações da culinária árabe para imigrantes e descendentes árabes .....	153
3.5 Novas gerações na fronteira meridional Brasil-Urugai .....	155
<b>Considerações Finais .....</b>	<b>157</b>
<b>Referências Bibliográficas .....</b>	<b>159</b>
<b>Apêndices .....</b>	<b>167</b>

## INTRODUÇÃO

A presente pesquisa foca a imigração árabe na fronteira meridional do Rio Grande do Sul, em específico, a fronteira binacional Brasil-Uruguai, nas seguintes cidades: do lado brasileiro, Jaguarão, Chuí e Santana do Livramento; e do lado uruguaio, Rio Branco, Chuy e Rivera. Desse modo, a pesquisa aborda a imigração árabe na fronteira sul do Rio Grande do Sul, do ponto de vista de sua história e, precipuamente, das memórias dos imigrantes árabes e descendentes de imigrantes da mesma origem. O estudo enfocará as principais atividades desenvolvidas por esses imigrantes na região de fronteira, como meios de subsistência, práticas culturais e formas de sociabilidade, analisando a gastronomia de origem árabe como forma privilegiada em que memória, sociabilidade, identidade e cotidiano se entrecruzam. Assim, nosso principal objetivo será interpretar os traços culturais de origem árabe por meio das práticas culturais gastronômicas, tendo como meta principal evidenciar as formas de representação da identidade árabe na região por meio da continuidade (e adaptações) das tradições culinárias. Paralelamente, buscaremos compreender a história da imigração árabe na fronteira Brasil e Uruguai, com base na bibliografia e depoimentos – é necessário compreender o contexto histórico em que se situam as memórias a serem perscrutadas.

Em relação às práticas culturais, a pesquisa enfoca a gastronomia árabe presente no Ramadã, mês do Jejum, no nono mês do calendário islâmico, com interdição alimentar da alvorada ao pôr do sol, quando sucede-se o Iftar, quebra do jejum, primeiramente por meio do consumo de tâmaras e água, logo passando-se ao prato principal, resultado de uma culinária árabe mais elaborada. A gastronomia recorre à memória afetiva na elaboração dos pratos, pois o modo-de-fazer carrega significados passados de geração em geração. Segundo Halbwachs (1990), a memória afetiva evoca as lembranças em relação a essas práticas culturais presentes na gastronomia.

Para Prats (2005), o patrimônio está relacionado à gestão e proteção do bem cultural relacionado às manifestações que contribuem para formação da identidade e das tradições das comunidades. Segundo Poulot (2012), o patrimônio está ligado às tradições, memórias e lugares associados a comemorações e à busca da autenticidade de uma herança coletiva.

Essa pesquisa visa a proporcionar um maior conhecimento dos processos culturais da memória e da identidade de imigrantes e descendentes de imigrantes árabes na fronteira meridional Brasil-Uruguai, ao mesmo tempo buscando, então, compreender os elementos de uma identidade cultural árabe na região.

A pesquisa se apropriará de referenciais teóricos relativos fundamentalmente a três tópicos a serem articulados: conceito de memória social; a imigração árabe no Brasil e em especial na fronteira meridional; a gastronomia, como expressão de memória social e patrimônio intangível, em especial as tradições culinárias de matriz árabe, praticadas pelos imigrantes e descendentes, as quais ocupam lugar de destaque na identidade cultural destes.

Para a realização dessa investigação será utilizada a pesquisa bibliográfica, tendo como base autores referentes aos temas da imigração árabe, da memória e da gastronomia como expressão e veículo transmissor da memória cultural. As técnicas utilizadas na pesquisa serão registros fotográficos, entrevistas e observação de campo de depoentes, a serem escolhidos por serem descendentes de árabes na fronteira Brasil-Uruguai. A metodologia da História oral terá papel central nesta pesquisa. De acordo com Portelli (2010), a História oral é uma fonte de pesquisa vinculada à memória dos depoentes que vivenciaram os fatos. Para o autor, esta possibilita contato com os interlocutores, os quais transmitem em seus relatos memórias afetivas. Segundo Paul Thompson (1988), a História oral contribui para diversas interpretações do acontecimento de uma maneira particular se diferenciando de outros interlocutores, pois na História oral são transmitidas as memórias afetivas de cada interlocutor.

Nas entrevistas foram utilizadas três etapas são elas: transcrição, textualização e transcrição. Primeiramente as entrevistas foram transcritas conforme foi relatado sem alteração do texto. Logo depois foi trabalhada a textualização onde foi realizada a reorganização do texto com base nos elementos transcritos. E por último foi realizada a transcrição pela qual foi realizada a interferência no texto permitindo então a demonstração de sentimentos e emoções.

O objetivo geral da pesquisa é: investigar a história e memórias da imigração árabe na fronteira Brasil-Uruguai, notadamente através da culinária árabe presente no Ramadã, procurando entender, através das falas dos depoentes e de bibliografia sobre as tradições culturais árabes, os significados destas manifestações. Como objetivos específicos: Registrar aspectos da cultura árabe na fronteira binacional

Brasil-Uruguai, por meio da gastronomia e religiosidade; identificar a presença e a contribuição da identidade árabe na fronteira meridional; compreender as memórias, em seus significados, que se vinculam às práticas cerimoniais e festivas da comunidade árabe.

Em relação aos resultados, foram feitas entrevistas no ano de 2023 na fronteira de Jaguarão, Chuí e Santana do Livramento com interlocutores árabes, sendo eles imigrantes e descendentes. No ano de 2023, foi feita ainda uma entrevista com o atual presidente da Federação Árabe Palestina do Brasil, Ualid Hussein Ali Mohd Rabah. E no ano de 2024 foram feitas mais três entrevistas na fronteira de Jaguarão-Rio Branco, com interlocutores árabes e descendentes. Além disso, nos anos de 2017 e 2018, foram feitas entrevistas com interlocutores árabes em Jaguarão no âmbito de pesquisa de trabalho de conclusão de curso.

Os interlocutores árabes (imigrantes e descendentes) que foram entrevistados na fronteira meridional Brasil-Uruguai, são árabes muçulmanos, pois o tema dessa pesquisa trata sobre questões do Ramadã, que faz parte do quarto pilar da fé islâmica. Além disso, grande parte dos interlocutores é de origem palestina, pois na região sul do país há uma maior concentração de imigrantes árabes e descendentes de origem da Palestina. Além disso, também destaque-se o período da imigração árabe palestina muçulmana a partir da década de 1950. Interligada a Nakba Palestina (1947-1951) e a Naksa em 1967.

Ao total foram feitas 34 entrevistas na fronteira meridional Brasil-Uruguai com interlocutores árabes sendo eles (imigrantes ou descendentes). Sendo que na fronteira Jaguarão-Rio Branco foram entrevistados onze interlocutores árabes sendo eles (imigrantes ou descendentes); dez entrevistas com interlocutores árabes sendo eles (imigrantes ou descendentes) na fronteira Chuí-Chuy e 13 entrevistas com interlocutores árabes (imigrantes ou descendentes) na fronteira Santana do Livramento-Rivera. Além disso, foram realizadas mais duas entrevistas na fronteira Santana do Livramento-Rivera, sendo uma delas que é casada com imigrante árabe e outra que trabalha na casa de uma imigrante árabe. Além disso, destaca-se a entrevistada realizada com o atual presidente da Federação Árabe Palestina do Brasil Ualid Hussein Ali Mohd Rabah.

As entrevistas foram feitas de forma presencial e algumas de forma remota. As entrevistas que foram em modo remoto foram feitas pelo Google meet através de uma chamada audiovisual. E também pelo WhatsApp através de uma chamada

audiovisual. E também pelo Messenger através de áudios. Foi utilizado um gravador para as entrevistas.

Os entrevistados na fronteira meridional Jaguarão-Rio Branco são eles, os imigrantes árabes: Ali Ahmad Abu Essoud, Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef, Hana Yousef, Hayat Mohammed, Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, Mariam Munawar Alhetar, Reda Mohammad Ali Shehadeh, Said Baja e Ziad Yacoub Salama, e; descendentes: Fernanda Lemos Fattah e Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra.

Os entrevistados na fronteira meridional Chuí-Chuy são eles os imigrantes árabes: Abu Ahmad, Ahmad Mohammad Redan Nasser, Maisar Omar, Mustafa Salim e Zahraa Sahely, e; descendentes: Ali Khaled, Khaled Gomes Khaled, Miriam Dib Khaled, Yasser Abu Al Asal e Rashid Cardoso.

Os entrevistados na fronteira meridional Santana do Livramento-Rivera são eles os imigrantes árabes: Ekhlass Abdel Karim, Jazia Sami, Miassar Baja, Nawal Attari Abdallah e Suad Hasan Mahmud Suleiman, e; descendentes: Ayat Yaser Said Abdallah, Falastin Hanini, Mônica Khalil, Nasser Zeidan, Raed Ahmad Shweiki, Raiman Mufid El Baja, Saleh Said Saleh Yusuf Said e Sâmia Fouad Yousef Abdallah. Além disso, foi entrevistada Ruth Andrea Diaz que é casada com imigrante árabe. E outra entrevista com Elaine Barbosa Rodrigues que trabalha na casa de Miassar Baja.

A dissertação divide-se em três capítulos.

O primeiro capítulo elabora uma contextualização da imigração árabe na fronteira brasileira, em especial, em cidades lindeiras brasileiras e uruguaias. Será apresentada uma revisão historiográfica e teórica sobre a imigração árabe, referenciada nos autores principais que se debruçaram sobre o tema, trazendo aspectos gerais da imigração árabe no Brasil e aspectos mais específicos da imigração direcionada à fronteira meridional Brasil-Uruguaí. Aborda também a questão da gastronomia árabe com enfoque no Ramadã, considerando-se sua relação com as formas e rotinas de sociabilidade árabe na região. O referencial teórico abordará o conceito do patrimônio alimentar relacionado aos principais rituais e comemorações religiosas árabes, suas características e significados, com respeito às funções sociais e culturais das tradições culinárias de matriz árabe. Além disso, será apresentada a importância e o significado do Ramadã, de modo articulado a como a gastronomia árabe pode ser pensada do ponto de vista do conceito de memória social, referenciando igualmente os teóricos principais sobre o tema. A

análise destes aspectos estará interligada a considerações sobre outros aspectos da vida social destas comunidades árabe-palestinas presentes em seus relatos.

O segundo capítulo apresentará a descrição e análise dos relatos da imigração árabe na Fronteira Meridional Brasil-Uruguaí, como também relatos sobre as principais dificuldades e também suas atividades desenvolvidas na questão econômica, cultural e religiosa.

A terceira parte do trabalho apresentará a descrição e análise dos dados coletados, tais como relatos, registros fotográficos e observações de práticas da culinária árabe imbrincadas na religiosidade, no contexto da fronteira meridional Brasil-Uruguaí. Desse modo, vai se buscar relacionar as atividades desenvolvidas no país de imigração às práticas presentes na terra natal, a região de origem destes imigrantes.

## **1 IMIGRAÇÃO ÁRABE NO BRASIL**

### **1.1 Imigração Árabe na Fronteira Meridional Brasil-Uruguai - Uma Revisão Historiográfica**

Esta seção discute a imigração árabe na fronteira Brasil-Uruguai, principalmente na fronteira sul do Rio Grande do Sul. Aborda parte da história de sua vinda ao país de imigração, como também os principais períodos que correspondem à imigração árabe no Brasil, assim como suas principais atividades desenvolvidas no Brasil, especificamente na fronteira meridional. As cidades que fazem parte dessa pesquisa especificamente são, nomeadas em seus pares binacionais brasileiro-uruguayos: Jaguarão-Rio Branco; Chuí-Chuy; Santana do Livramento-Rivera. Serão utilizados autores referentes ao tema da imigração árabe no Brasil para a construção desse capítulo.

O artigo de Samira Adel Osman, intitulado “A Imigração árabe no Brasil: Balanço da Produção acadêmica (1970-2020)”, publicado em 2020 pela revista *Territórios & Fronteiras*, apresenta os trabalhos relacionadas à historiografia da imigração árabe no Brasil, trazendo as principais dissertações e teses relacionadas ao assunto. A autora trata nesse estudo do estado da arte e o conhecimento do tema da imigração árabe no Brasil. Também evidencia o período de maior produção acadêmica relacionada à imigração árabe no Brasil. A autora destaca o período entre os anos 1970 e 2020, quanto a pesquisas que foram realizadas principalmente nos programas de Pós-Graduação em Ciências Humanas, especialmente na área da História. Segundo Osman (2020), a primeira tese defendida no Brasil foi a de Jorge Safady, intitulada “A imigração árabe no Brasil (1880-1970)”, defendida no ano de 1972, no Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Segundo a autora, a tese de Safady traz um recorte das instituições culturais e religiosas próprias à comunidade árabe no Brasil, abordando a leva migratória árabe que chegou na década de 1920. Essa obra foi o marco pioneiro do tema da imigração árabe no Brasil. Desde então, esse tema

vem repercutindo entre historiadores e historiadoras, com novos temas e regiões estudadas, enfocando a imigração árabe no país, conforme a região e a área de estudo do pesquisador. Além disso, a autora detalha em seu artigo os principais mecanismos de buscas e bases de dados relacionadas e referentes à região, áreas de estudo e pesquisa, títulos de dissertações e teses, bem como autores e orientadores das obras relacionados ao tema de imigração árabe no Brasil.

O artigo de Marcia Maria Cabreira, “Cultura e identidade em São Paulo: a imigração síria e libanesa”, publicado pela *ECCOS Revista Científica*, em 2001, analisa a vinda de imigrantes sírios e libaneses. Cabreira (2001, p. 94-95) ressalta que o fluxo dos primeiros imigrantes sírios e libaneses ocorreu na década de 1870. A ocupação do império turco-otomano, assim como a crise decorrente da atuação da França e Inglaterra na região após a queda do Império Turco-otomano, quando dividem a administração da região como zonas de influência e interesse.

Os primeiros imigrantes sírios e libaneses começaram a chegar ao Brasil por volta de 1870, embora existam alguns relatos registrando essa presença desde os séculos XVI-XVII que, no entanto, não nos permitem nomear como imigração. Os motivos que os fizeram imigrar são predominantemente dois: a ocupação pelo Império Turco-Otomano da Síria e do Líbano e a desagregação financeira que ocorreu com a entrada de França e Inglaterra naqueles países após a Primeira Guerra Mundial (Cabreira, 2001, p.94 - 95).

Oswaldo Mário Serra Truzzi, em sua obra “Patrícios: sírios e libaneses em São Paulo”, publicada pela Editora Hucitec em 1997, aborda a questão da imigração árabe principalmente na cidade de São Paulo. O autor afirma que o impulso inicial da imigração árabe no Brasil corresponde ao período pós Primeira Guerra Mundial. A presença se deu principalmente por sírios e libaneses, majoritariamente cristãos, sendo o principal motivo à queda do Império Otomano.

A imigração árabe no Brasil pode ser caracterizada por períodos diferentes da história. A presença dos primeiros imigrantes árabes ocorreu no final do século XIX e início do século XX. O texto de Júlio César Bittencourt Francisco, intitulado “Festas, danças, família e memórias: sírios e libaneses em Porto Alegre”, publicado em 2014 como capítulo do e-book *Festas, Comemorações e memórias na imigração* (editora Oikos). O autor afirma que no período da Primeira Guerra Mundial (1914 - 1918) e após a queda do Império Otomano, somando-se a guerras civis que eclodiram a seguir, formou-se o contexto que levou

à imigração árabe para outros países, entre estes, o Cone Sul da América do Sul, onde se situa a fronteira Brasil-Uruguai, que é foco central de nosso estudo. O autor foca suas pesquisas sobre a imigração árabe no estado do Rio Grande do Sul, principalmente na cidade de Porto Alegre, onde ressalta a questão da identidade e de festas árabes na região sul do país.

Em outro título de Bittencourt Francisco, *Os “Turcos” estão chegando: os imigrantes sírios e libaneses em Bagé*, parte do e-book *História de Bagé: Novos Olhares* (editora Texto e Contexto, 2021), ele aborda a imigração árabe de sírios e libaneses na cidade de Bagé. Relata a história desses imigrantes árabes e procura analisar os principais fatores que motivaram essa imigração para o Brasil, em especial, para o Extremo Sul.

Em seu texto “Do Oriente Médio ao Sul do Brasil: a imigração de sírios e libaneses no Rio Grande do Sul (1890-1949)”, ele destaca a história e a memória de imigração sírios e libaneses na região sul do Brasil em geral, enfocando como a presença destes marcou a região sul do país. Ressaltando assim principalmente as condições de sua chegada e as principais atividades desenvolvidas no país de imigração.

Foi, porém, na última década do século XIX que os árabes chegaram ao Rio Grande do Sul em números mais consistentes. Neste contexto a influência do Prata, no sul do Brasil se sustenta pela proximidade do Porto de Rio Grande a Montevideo e Buenos Aires, mas também pelas ligações fluviais e ferroviárias dessas capitais com Pelotas e Uruguaiana, ou então pela facilidade de travessia através da fronteira seca, como são os casos de diversas cidades do sul do estado, entre elas Bagé, Santana do Livramento e Quaraí. Assim, em termos de imigração árabe, o Estado do Rio Grande do Sul foi impactado pelas capitais do Prata de forma indireta, recebendo também os primeiros imigrantes que saíram do Oriente Médio nas últimas décadas do século XIX. A proximidade com os países do Rio da Prata modificou sutilmente, em território nacional, a imigração sírio-libanesa no Rio Grande do Sul (Francisco, 2017, p.74).

Júlio Bittencourt Francisco, em seu texto intitulado “História, pesquisa e fontes de memória: a imigração sírio-libanesa no Rio Grande do Sul”, que faz parte dos *Anais XIII Mostra de Pesquisa: Produzindo História a partir de Fontes primárias*, publicado pelo Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016. Seu capítulo trata da imigração sírio-libanesa no estado do Rio Grande do Sul. O autor descreve os períodos que ocorreram à imigração sírio-libanesa para a região sul do país. Além disso, o autor destaca em sua obra as principais fontes que foram

utilizadas em sua pesquisa sobre imigração. Segundo Francisco (2016) o final do século XIX é marcada pela presença significativa de sírios e libaneses no Rio Grande do Sul.

Samira Adel Osman, em seu livro *Imigração árabe no Brasil: Histórias de vida de libaneses muçulmanos e cristãos*, publicado pela editora Xamã em 2011, investiga a presença dos imigrantes libaneses e seus descendentes no Brasil por meio da História oral. Ela retrata a história da imigração e a história de vida desses imigrantes. Entre os temas analisados, está a sua vinda ao país, relatando as principais dificuldades encontradas no país de imigração, destacando também o papel e a importância da família, baseando-se em depoimentos orais. Ela enfatiza o papel do ofício de mascate, praticado por esses imigrantes libaneses.

De modo geral, em seus estudos sobre a imigração árabe no Brasil, Osman relata também a história e memória de imigrantes árabes em sua terra natal, assim como o que envolve sua migração. Na citação abaixo a autora descreve como eram suas vidas em sua terra natal e depois como foram suas vidas no país de imigração.

A maioria dos imigrantes árabes que se dirigiu para a América e para o Brasil vinha sobretudo de pequenas cidades rurais e vilas, pertencia a classes inferiores e estava na condição de jovem e solteiro. Nas terras de origem, esses imigrantes dedicavam-se à agricultura e ao artesanato, e emigraram para acumular capital, retornar à terra de origem e aplicar os ganhos obtidos para comprar terras ou melhorar as suas, adquirir gado e construir casas (Osman, 2011, p.174).

De acordo com Osman (2011), os imigrantes árabes dedicavam-se à agricultura e pecuária em sua terra natal. Seu modo de vida era simples, desenvolviam as atividades agrícolas de modo familiar, por exemplo, dedicando-se ao cultivo de oliveiras, muito tradicional pelos imigrantes árabes. Ao virem para o Brasil, os imigrantes árabes enfrentaram dificuldades, pois as atividades ligadas à agricultura eram diferentes em relação a sua terra natal.

Apesar de sua vinculação tradicional às atividades agrícolas nas terras de origem, uma vez no Brasil dedicaram-se ao comércio. O primeiro motivo que os levou a essa opção deveu-se ao contraste entre as características da estrutura agrária da terra de origem e daquela encontrada no Brasil. Na terra de origem, a estrutura agrária baseava-se na pequena propriedade familiar, no cultivo tradicional de vinhedos, oliveiras, árvores frutíferas, trigo e outros cereais, trabalhados e cultivados por toda a família, ou na criação de gado, em pastos arrendados. Em oposição, os imigrantes encontraram no Brasil um sistema agrícola totalmente estranho, baseados na monocultura fundiária de café, algodão e açúcar em grande produção, voltada para o mercado externo (Osman, 2011, p.174).

Segundo Osman (2011), a forma encontrada por esses imigrantes para sobrevivência foi a atividade de mascate, pois permitia seu sustento, e almeja a interação e socialização com a comunidade local. Além disso, o imigrante árabe tinha a possibilidade de fazer novas amizades e aprender o idioma. Desse modo, atividade de mascate foi um dos principais meios de lucro e sociabilidade encontrados por esses imigrantes árabes no país de imigração. Para a autora, o ofício de mascate permitia ao imigrante a interação com o povo brasileiro, através de práticas e conhecimentos, como também a adaptação dos imigrantes em relação aos novos hábitos e culturas vivenciadas no país de imigração.

A atividade de mascateação trazia como benefício a união e o reforço de laços internos, ao mesmo tempo que permitia ao mascate um contato direto com o povo brasileiro, principalmente quando passava a ter o controle da nova língua. Nesse caso, a rua era considerada a principal escola e o domínio do idioma, visto como imperativo (Osman, 2011, p. 177).

A tese de doutorado de Denise Fagundes Jardim, intitulada *Palestinos no Extremo Sul do Brasil: identidade étnica e os mecanismos sociais de produção da etnicidade. Chuí/RS*, defendida no ano de 2000, no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio de Janeiro, aborda a questão da imigração árabe no extremo Sul do Brasil, principalmente na fronteira sul do Rio Grande do Sul, no Chuí. Segundo Jardim (2000), a imigração árabe palestina permitiu que, anos mais tarde, os primeiros imigrantes, uma vez estabelecidos, trouxessem integrantes de suas famílias para o Brasil, com o principal objetivo de permanecer definitivamente no país. A autora traz a análise da cultura árabe no município rio-grandense do Chuí, abordando parte da história da imigração árabe nesta cidade e elencando impactos positivos e negativos que os árabes entrevistados vivenciaram ao chegarem à fronteira Brasil-Uruguaí.

De acordo Jardim (2000), a fronteira binacional Chuí-Chuy possui grande número de imigrantes árabes, principalmente palestinos. A presença palestina na fronteira Chuí-Chuy é considerada muito representativa. Entre as questões relacionadas às práticas culturais e sociais desses imigrantes e descendentes, constatou-se que a cidade do Chuí do lado brasileiro possui uma Sociedade Árabe Palestina, onde ocorrem manifestações da cultura árabe, principalmente costumes relacionados à identidade da Palestina. Além disso, ao lado do clube árabe palestino

há hoje uma Mesquita local, onde se realizam as orações pela comunidade árabe do Chuí, bem como de regiões vizinhas. Nesse sentido, é possível afirmar que o município do Chuí possui características sociais e culturais marcantes da identidade e da representação da cultura árabe na fronteira meridional.

De acordo com Jardim (2000), outro período marcado pela imigração árabe se deu na década de 1950. Essa imigração árabe foi principalmente de árabes palestinos muçulmanos. Esses imigrantes vinham principalmente de navio, chegavam até o porto de Santos, paravam em São Paulo e eram encaminhados para diversas cidades do Brasil. Alguns imigrantes permaneciam em São Paulo, nos grandes centros, outros iam para regiões de fronteira, que é o caso central dessa pesquisa. Desse modo a imigração árabe que se distribuiu pela fronteira meridional Brasil-Uruguai na década de 1950 foi impactada por imigrantes árabes vindos da Palestina, e passaram a marcar a história desta região através de suas atividades no âmbito do trabalho, da economia, mas também da cultura.

O artigo de Denise Fagundes Jardim, “Os Refugiados Palestinos e a Nakba: reflexões sobre Estados Nacionais, colonialismo e a proteção intencional nos anos 1950” (*Travessia-Revista do Migrante*, 2019), traz uma visão antropológica, na esteira de sua pesquisa iniciada em 1995, interpretando a chegada de imigrantes árabes na década de 1950. Segundo Jardim (2019) a Nakba Palestina (1947-1951) marca o início da imigração palestina ao Brasil, com a criação do Estado de Israel em 1948, quando forças israelenses empregadas pelo movimento sionista massacraram a população palestina, ou seja, a Nakba Palestina refere-se à catástrofe e o genocídio do povo palestino que até os dias de hoje sofrem com a ocupação israelense na Palestina.

Segundo Jardim (2019), o período que corresponde ao pós-Segunda Guerra Mundial, mais especificamente em 1948, a imigração árabe no Brasil ganha força. A Nakba marca o início do genocídio palestino iniciado em 1948, na qual Israel recebe apoio de forças ocidentais e faz ataques aos países árabes. Nesse sentido, Israel invade territórios da Palestina. Desse modo, a imigração que corresponde a esse período é formada por árabes palestinos muçulmanos. Para a autora, o fator econômico também impulsionou a imigração árabe ao Brasil. Esses imigrantes estavam vivendo uma forte crise econômica ocasionada pelas guerras. Desse modo, parte de suas riquezas e patrimônios foram destruídos pelo Estado sionista de Israel.

A tese de doutorado de Sônia Cristina Hamid, “(Des) Integrando Refugiados: Os Processos do Reassentamento de Palestinos no Brasil”, defendida no ano de 2012 no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília, aborda a questão dos refugiados palestinos, estudando um grupo de 100 refugiados palestinos, tratando assim do reassentamento deste grupo no país. Estes refugiados vinham do Iraque e, em decorrência da derrocada do regime de Sadam Hussein e das políticas e interferência dos Estados Unidos no Oriente Médio, havia inicialmente se refugiado em países vizinhos, principalmente a Jordânia. Segundo Hamid (2012), em 1948, com a criação do Estado sionista de Israel e com a instalação do movimento sionista judaico nos territórios palestinos, ocorreu uma conjunção de guerras na região. Assim, a população palestina foi expulsa dos seus próprios territórios, e como resultado inicia-se a imigração palestina em direção à América Latina, em especial, ao Sul do Brasil, tema central de nosso estudo.

De acordo com Hamid (2012), esses imigrantes árabes que vinham para o Brasil na década de 1950 pensavam em uma permanência temporária. Tinha apenas o objetivo de fazer a vida, ganhar dinheiro para seu próprio sustento, e por fim retornar à terra natal. Mas com o passar dos anos e com a Guerra em 1967, somando-se a ocupação israelense sobre a Palestina, esses imigrantes acabaram permanecendo no Brasil.

Tida inicialmente como temporária pelos imigrantes, uma vez que o objetivo era o de angariar dinheiro e regressar a Palestina, esta imigração teria se tornado permanente (o que também não minou as idas e vindas e o retorno de alguns) devido à Guerra dos Seis Dias, combinada à ascensão econômica alcançada no Brasil. Com efeito, essa guerra não apenas levou vários palestinos no país a refazerem seus projetos quanto ao retorno, como desencadeou outra importante leva emigratória, haja vista a ocupação israelense da Cisjordânia e da Faixa de Gaza naquele período (Hamid, 2012, p. 209).

De acordo com Hamid (2012), as consequências da guerra fizeram que esses imigrantes continuassem no Brasil, principalmente depois da Guerra de 1967. Acontece em 1973 a Guerra do Yom Kippur, conflito árabe e israelense, pelo qual Israel invade mais territórios da Palestina. Desse modo, houve uma nova leva de imigrantes árabes no Brasil, principalmente palestinos.

Fernando Rabossi, em sua obra intitulada: “Árabes e muçulmanos em Foz do Iguaçu e Ciudad del Este: notas para uma re-interpretação”, parte do e-book *Mundos em Movimento: Ensaio Sobre Migrações* (Editora Universidade Federal de Santa

Maria, 2007), aborda a imigração árabe principalmente nos países limítrofes à fronteira sul do Brasil, a saber, Argentina, Paraguai e Uruguai. Segundo Rabossi (2007), no Sul do Brasil, principalmente na região de fronteira, a presença árabe foi muito ativa no comércio. O autor destaca que a principal atividade econômica que esses imigrantes realizaram foi o ofício de mascate, pois essa profissão não demandava domínio dos idiomas português ou espanhol, e tampouco exigia muitos recursos financeiros ou estudos prévios, para se lançarem neste meio e começarem suas vidas na região.

A dissertação de mestrado de Roberta Peters, *Imigrantes palestinos, famílias árabes: um estudo antropológico sobre a recriação das tradições através das festas e rituais de casamento*, defendida em 2006 no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, trata da questão da identidade e da etnia árabe, principalmente com relação às festas de casamento árabes em Porto Alegre e em Canoas, no Rio Grande do Sul. A autora também ressalta as atividades comerciais, principalmente na fronteira meridional do Rio Grande do Sul, que foram marcadas por imigrantes árabes. Nesse sentido, parte do desenvolvimento da fronteira binacional Brasil-Uruguai se deve à imigração árabe nesta região.

Outra contribuição se encontra no trabalho de conclusão de curso de Dalal Jamal Yousef Dawas, *Festas Árabes em Jaguarão, RS: Memórias, Histórias e Sociabilidades*, defendido em 2018 no curso de Tecnologia em Gestão de Turismo na Universidade Federal do Pampa, Campus Jaguarão. A pesquisa aborda a memória de imigrantes árabes na fronteira do Rio Grande do Sul, em Jaguarão, relacionando a história desta cidade, como também as principais atividades desenvolvidas por estes imigrantes, como meio de subsistência e formas de sociabilidade. De acordo com Dawas (2018), constata-se que a cidade de Jaguarão contou com a contribuição árabe na economia através do comércio, o que criou empregos na cidade, assim como impulsionou a socialização entre árabes (imigrantes e seus descendentes), brasileiros e uruguayos, constatando-se um fenômeno de binacionalidade entre os imigrantes árabes e seus descendentes.

Nas pesquisas realizadas anteriormente, com interlocutores árabes em Jaguarão, constata-se que houve uma Sociedade Árabe Palestina na década de 1980, que durou apenas alguns anos. O local era um espaço da manifestação da cultura árabe na fronteira de Jaguarão. Na Sociedade Árabe Palestina de Jaguarão,

os imigrantes árabes e seus descendentes se encontravam, praticavam sua cultura, culinária e expressavam seu sentimento de pertencimento à terra natal, passando os saberes culturais para as outras gerações. Atualmente, estas formas de representação cultural, como aquelas ligadas às práticas gastronômicas, são realizadas nas casas de imigrantes árabes e seus descendentes.

O trabalho de conclusão de curso de Bruna Cordeiros Lira, *Turcos na Sociedade, jordanianos no papel e palestinos de alma: relatos de memórias da imigração árabe palestina no extremo sul do Rio Grande do Sul*, defendido em 2017 no curso de Licenciatura em História da Universidade Federal do Pampa, Campus Jaguarão, também faz menção à imigração árabe na cidade de Jaguarão, ressaltando a participação de imigrantes árabes em zonas de fronteira. A autora também aborda a questão do comércio como principal atividade desenvolvida por esses imigrantes.

O artigo dos autores Cinara Neumann Alves e Marco André Cadoná, "Imigração Árabe e Comércio de Fronteira: Uma análise da influência da cultura nas atividades comerciais desenvolvidas por imigrantes e descendentes de imigrantes árabes na Fronteira entre Santana do Livramento (Brasil) e Rivera (Uruguai)", publicado pela *Redes. Revista do Desenvolvimento Regional*, em 2015, aborda a questão da imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Os autores trabalham com a temática relacionada a três fluxos de imigração árabe no Brasil, formada por imigrantes e seus descendentes, principalmente na fronteira de Santana do Livramento e Rivera, onde os autores abordam aspectos relacionados às diferenças geracionais relacionadas a esse processo migratório na região Sul do Brasil. Na citação mais abaixo, observa-se a presença de imigrantes árabes na Fronteira Brasil-Uruguai, nas cidades de Santana do Livramento e Rivera, contando sobre a presença árabe no comércio.

Segundo Alves e Cadoná (2015), a imigração árabe na fronteira meridional entre as cidades de Santana do Livramento e Rivera, é formada no primeiro momento por sírios e libaneses, ainda no século XIX. Segundo os autores, esses imigrantes vinham através do Porto de Santos, como também pelo Porto de Montevideú. A região de fronteira, para esses imigrantes árabes, era considerada uma região boa para o comércio, sendo assim no início da imigração esses exerciam o ofício de mascate, logo depois constituíram seu próprio comércio.

Assim como em outros locais do país, a presença árabe na fronteira de Santana do Livramento/Rivera remonta ao final do século XIX e início do século XX. Os imigrantes daquele período (o primeiro fluxo migratório de árabes na fronteira Santana do Livramento/Rivera) eram, em sua maioria, sírio-libaneses que chegavam ao Brasil pelo Porto de Santos, mas, também, pelo Porto de Montevideú; todos motivados pela ideia de encontrar na fronteira uma região próspera para atividades comerciais. Esse primeiro fluxo migratório de sírio-libaneses foi o que iniciou o comércio na fronteira de Santana do Livramento/Rivera, desde o trabalho como mascates até a instalação dos primeiros estabelecimentos comerciais (Alves; Cadoná, 2015, p. 72-73).

De acordo com Alves e Cadoná (2015), o segundo fluxo da imigração árabe para o Brasil corresponde à metade do século XX, principalmente por palestinos no ano de 1948, com a criação do Estado de Israel, quando milhares de palestinos foram despejados de seus próprios territórios. Logo depois, em 1967 foi outro ano marcante para a imigração árabe palestina. Uma das principais motivações da imigração árabe para o Brasil é a ocupação israelense nos territórios palestinos, pela qual o Estado de Israel faz uso do movimento sionista, cometendo o genocídio e a limpeza étnica de árabes muçulmanos.

Segundo Alves e Cadoná (2015), nesse segundo fluxo migratório os palestinos também mascatearam na região de fronteira Santana do Livramento-Rivera, como fizeram os sírios e libaneses vindos no primeiro fluxo migratório. Ao longo do tempo, os palestinos acabam constituindo seu próprio comércio.

O segundo fluxo migratório iniciou já em meados do século XX, sendo mais intenso a partir de 1948, com a criação do Estado de Israel, e depois em 1967, num contexto de conflito entre Israel e Palestina. Este fluxo foi composto principalmente de palestinos que emigravam para o Brasil, chegando às capitais e se espalhando para o interior do país. E do interior começaram a procurar as fronteiras por enxergarem nelas oportunidades comerciais. Assim como os sírio-libaneses, os primeiros imigrantes palestinos exerceram a profissão de mascates, vendendo seus produtos nas estâncias da região; trabalhavam de mala (como os imigrantes mais antigos gostam de lembrar), vendiam roupas e utensílios domésticos que eram escassos no interior ou na “campanha”, como os fronteiriços falam (Alves; Cadoná, 2015, p.73).

Para Alves e Cadoná (2015), o terceiro fluxo é marcado pela geração que corresponde aos filhos da segunda geração na fronteira Santana do Livramento e Rivera. Na citação abaixo, os autores afirmam que essa geração ainda está em processo de desenvolvimento, sendo que não é possível ainda caracterizar sua relação com o desenvolvimento da fronteira meridional Santana do Livramento-Rivera.

Por fim, uma terceira geração do segundo fluxo ainda “está nascendo”, sendo constituída por filhos da segunda geração, formada por crianças, adolescentes e jovens e, nesse sentido, não é possível ainda caracterizar como essa geração se desenvolverá e se integrará na dinâmica de desenvolvimento da região de Santana do Livramento/Rivera (Alves; Cadoná, 2015, p.76).

O artigo de Liane Chipollino Aseff, “Um olhar sobre a presença árabe na Fronteira” (*Revista Estudos Históricas*, Rivera, 2014), aborda a presença árabe na fronteira entre Santana do Livramento (Brasil) e Rivera (Uruguai), tratando da questão dos imigrantes sírios, libaneses e palestinos, principalmente do lado uruguaio. Sua pesquisa enfoca a primeira metade do século XX. A autora ressalta a presença árabe no comércio. Além disso, desenvolve uma reflexão sobre a história da imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai de um modo geral, contemplando os principais períodos e fatos que influenciaram essa imigração. De acordo com Aseff (2014), os imigrantes árabes ao habitarem a região fronteiriça entraram em contato com culturas diferentes em relação a sua terra natal, no que tange diversos aspectos, e, em especial, as tradições culinárias.

Ao chegarem a Rivera os imigrantes árabes vivenciaram a solidariedade de seus pares já estabelecidos por aqui. Nessa primeira fase da imigração, que vai de 1890 a 1920, aqueles patrícios que já estavam estabelecidos faziam o ritual do acolhimento aos irmãos no país desconhecido, fossem sírios, libaneses, ou - nesse momento - os raros palestinos. O abrigo e orientação nunca lhes foram negados (Aseff, 2014, n.p).

A dissertação de mestrado de Graciele Alvares, *A presença árabe muçulmana na fronteira: o caso da cidade de Guaíra-PR*, defendida em 2017 no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, aborda a imigração árabe, principalmente de muçulmanos, na cidade Guaíra no Oeste do Paraná. A autora apresenta em sua dissertação os principais processos migratórios árabes ao Brasil, tratando também da prática religiosa muçulmana no país de imigração. Outro ponto apresentado é a questão do ofício de mascate, uma forma de sobrevivência encontrada por esses imigrantes, distinta do que faziam na terra natal, pois os imigrantes árabes em seu país de origem se dedicavam a atividades agrícolas. Desse modo, a atividade de mascate foi uma das principais alternativas encontradas por esses imigrantes árabes, para obter renda e para

interagir com a comunidade brasileira, pois através deste ofício os imigrantes tinham a possibilidade de enriquecer e por seguinte se tornarem grandes comerciantes.

Os primeiros aventureiros que rumaram para a América não sabiam ao certo onde estavam chegando. Acreditavam que tudo era um só lugar. Não faltaram casos de confusão daqueles que confiavam estar desembarcando nos Estados Unidos da América, mas estavam descendo no Brasil ou Argentina. Quando aqui se estabeleceram, começaram a mascatear. Ainda que em seus países de procedência normalmente trabalhassem como agricultores, aqui a venda de porta a porta como mascates lhes rendia oportunidades de enriquecimento acelerado. Não era preciso dominar bem a nova língua e nem necessário um grande investimento. Dessa forma, destacaram-se como comerciários (Alvares, 2017, p.56).

Alvares (2017) aponta ainda que os imigrantes árabes conquistaram espaço nas comunidades de diferentes formas. Além do comércio, conquistaram espaço em setores públicos da sociedade, com a abertura de mesquitas, de clubes, de locais para manifestações religiosas e culturais, de modo que esse processo de integração gerou formas de reconhecimento local em relação a esses imigrantes:

A prosperidade no setor terciário tornou-se tradição nas famílias vindas de países majoritariamente muçulmanos. Através do comércio, tais povos conquistaram os mais diferentes setores comerciais e industriais, chegaram às universidades, entraram em cargos públicos, ganharam espaço e respeito ao culto religioso e construíram mesquitas e locais de oração (Alvares, 2017, p. 54).

O trabalho das autoras Emilia da Silva Piñeiro e Márcia Esteves de Calazans, intitulado “A Migração de Mulheres Palestinas para a Fronteira Sul do Brasil” (2018), aborda principalmente o fluxo de mulheres palestinas para a fronteira meridional Brasil-Uruguaí, nas cidades de Chuí e Chuy. As autoras trabalham com o conceito de diáspora palestina, compreendendo os principais fluxos da imigração palestina na fronteira binacional Brasil-Uruguaí, destacando principalmente o fluxo de mulheres palestinas e seu papel e importância na comunidade árabe palestina na fronteira meridional Brasil-Uruguaí. Outro ponto estudado, a questão da cultura árabe presente no país de imigração; ou seja, o sentimento de pertença proporcionado pela memória afetiva em relação a sua terra natal permaneceu vivo na fronteira binacional Brasil-Uruguaí. Mesmo distante de seu país de origem e se adaptando à cultura do novo país, não deixaram de lado suas origens e raízes. As autoras analisam, inclusive, como a imigração árabe palestina contribui para a formação

cultural do país de imigração, permitindo uma troca cultural dos imigrantes com brasileiros e uruguaios.

O que torna a fronteira de Chuí e Chuy ainda mais peculiar, além do fato de ser uma cidade binacional, é a presença de outras comunidades que chegaram à região fronteiriça durante o século XX, oriundas principalmente do Líbano e da Palestina, que mesmo mantendo um forte vínculo com a sua cultura e costumes, adequaram-se economia e a cultura da fronteira (Piñeiro; Calazans, 2018, n.p).

O artigo das autoras Soraia Moh'd Khalil Salameh Ahmad e Alessandra Troian, "O comércio imigrante no processo de desenvolvimento: Contribuições dos Empreendimentos Árabes em Sant'Ana do Livramento/RS" (*Revista Desenvolvimento em Questão*, 2022), estuda os empreendimentos árabes no comércio santanense. As autoras destacam a contribuição dos imigrantes árabes no comércio fronteiriço da cidade, de modo inclusive a contribuir para o desenvolvimento da fronteira em geral. Segundo Ahmad e Troian (2022), o desenvolvimento e a contribuição desses comerciantes geram empregos para a população local, colaborando assim para o desenvolvimento econômico do país, acentuadamente no setor turístico, com a atração assim de visitantes que vêm para a região. Desse modo, têm papel importante no desenvolvimento econômico da região sul do Brasil.

O artigo de Luciano Alexandrino dos Santos Junior e José Carlos da Silva Cardozo, "Chuí, uma extensão do Oriente Médio na América Latina: a migração Palestina e a contribuição da cultura árabe na Fronteira Meridional do Brasil", publicado em 2017 pela *RELAcult- Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, aborda a imigração árabe palestina, tratando da cultura árabe presente no país de imigração, nesse caso, focando a fronteira meridional Brasil-Uruguai nas cidades de Chuí e Chuy, onde a cultura árabe está atrelada aos costumes locais, sendo um traço marcante na fronteira meridional brasileira. Segundo Santos Junior e Cardozo (2017), no fim da Segunda Guerra Mundial e em consequência da criação do Estado de Israel em 1948, iniciou-se a imigração palestina no Brasil, especialmente na região do Sul do país.

Na apresentação do dossiê "Imigração do Oriente Médio para o Brasil: história, cultura e sociedade" (*Revista Territórios & Fronteiras*, 2020), os organizadores Murilo Sebe Bon Meihy e Samira Adel Osman explicam que a

proposta foi demonstrar a diversidade da produção acadêmica sobre migrações do Oriente Médio ao Brasil. Os textos deste dossiê abordam as diferenças tipológicas com respeito à definição de diáspora e de refúgio. O dossiê compõe-se de onze artigos sobre diferentes períodos da imigração árabe, do século XIX até os processos migratórios mais recentes, em diferentes localidades do país. O tema da imigração é abordado sob enfoques variados, tratando de temáticas diferentes, com ênfase quer na cultura, quer na religião, em que se destacam as religiões cristãs e muçulmanas.

Meihy e Osman (2020) destacam os principais períodos da imigração árabe no Brasil. Inicialmente, trazem o fluxo dos primeiros imigrantes árabes do Oriente Médio ainda no final do século XIX, e, na sequência, o grande número de imigrantes árabes que chegaram ao longo do século XX, motivados por guerras e conflitos. Destacam a Guerra Civil no Líbano e a Nakba em 1948, relacionada à questão Palestina, como fatores que impulsionaram ondas migratórias. Finalmente, pontuam os efeitos dos conflitos na Síria, desde 2011.

Desde a chegada das primeiras levas imigratórias provenientes do Oriente Médio ao final do século XIX, o fluxo de imigrantes de origem árabe manteve-se, em maior ou menor intensidade, ao longo do século XX, em decorrência de conflitos mundiais, regionais e locais, com destaque para a Guerra Civil do Líbano (1975-1990) e a Questão da Palestina em decorrência da Nakba de 1948. As primeiras décadas do século XXI também fizeram chegar ao país as populações oriundas de cenários mais recentes da crise humanitária, deflagrada com a Guerra Civil da Síria em curso desde 2011 (Meihy; Osman, 2020, p. 1- 2).

A tese de doutorado de Havana Alícia de Moraes Pimentel Marinho, “Ocupação israelense na Palestina: Colonialidade, geopolítica e violações de direitos”, defendida no ano de 2015 no Programa de Pós-Graduação em Economia Política Internacional, do Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, aborda a questão da ocupação e violência israelense na Palestina, como também o sionismo empregado pelo Estado de Israel sobre o povo palestino, por meio de que as forças israelenses utilizam um sistema de colonialidade e, além disso, violam o direito dos próprios palestinos às suas terras.

De acordo com Marinho (2015), a relação do Mandato Britânico na Palestina foi considerada muito colonizadora em relação a outros países. Para a autora, essa relação de colonialidade pode ser comparada com o que veio a praticar o Estado de Israel, na forma que o governo sionista trata o povo palestino, considerando-os

inferiores. Essa característica discriminatória e violenta iniciada no Mandato Britânico, foi continuada pelo Estado de Israel, que deu sequência ao tratamento colonialista imposto à Palestina. Pode-se concluir que as forças israelenses violam direitos humanos em relação ao povo palestino. Segundo Marinho (2015), é possível afirmar que a Palestina sofre até hoje com a ocupação e o apartheid israelense. A criação de um Estado de Israel em territórios palestinos foi a principal causa dessas guerras, em que os palestinos foram massacrados, acarretando a expulsão de sua terra natal, resultado do sionismo empregado pelas forças israelenses, aplicando política de limpeza étnica e mesmo genocídio do povo palestino.

O Mandato Britânico foi diferenciado na Palestina. A relação foi muito mais colonial que os demais protetorados ingleses. Esse posicionamento perdura até os dias atuais com o tratamento dispensado aos palestinos, eles ainda são considerados pelo governo de Israel como cidadãos de segunda classe – claros traços das políticas coloniais utilizadas pelas potências europeias no processo de colonização das Américas e da África (Marinho, 2015, p.22).

Primeiramente ao analisar sobre os acontecimentos referentes à Palestina, não se pode levar em conta os últimos acontecimentos referentes a 7 de outubro de 2023, pois deve-se analisar o contexto histórico sobre a Palestina que há 76 anos está sob ocupação israelense, pela qual o Estado de Israel com apoio dos Estados Unidos são responsáveis pelo genocídio do povo palestino. Assim como também são responsáveis pelo massacre e o extermínio do povo palestino. Desde a Nakba, milhares de palestinos, principalmente muçulmanos foram expulsos de sua própria terra natal. O sionismo empregado pelo Estado de Israel é responsável pela limpeza étnica do povo palestino. Além disso, os palestinos também convivem e sofrem com apartheid israelense. Além disso, a ocupação sionista é responsável pelos crimes de guerra que são praticados por Israel na Faixa de Gaza, assim como na Cisjordânia contra o povo palestino, onde Israel e Estados Unidos são responsáveis pela morte de milhares de palestinos desde a Nakba aos dias atuais, em 2024, ou seja, 76 anos de ocupação israelense na Palestina. Além disso, principalmente na Faixa de Gaza além de bombardeiros constantes, Israel utiliza a fome como uma arma de guerra para massacrar o povo palestino sendo considerado um dos crimes de guerra contra o povo palestino.

O artigo de Silvia Montenegro, “Imigrantes árabes na Fronteira Sul-Americana: Narrativas de Trabalho, Religião e Futuros Imaginados” (*Revista Rever* -

*Revista de Estudos da Religião*, 2013), aborda nas narrativas orais de imigrantes e descendentes as questões de pertencimento identitário da comunidade árabe muçulmana na Tríplice Fronteira. Ela estuda histórias de vida, por meio de narrativas de imigrantes árabes e seus descendentes. Ela categoriza três tipos de narrativas. Nas primeiras narrativas, evocam questões relacionadas ao trabalho; nas segundas, o progresso econômico gerado por esse trabalho; já nas terceiras, surgem as perspectivas de futuro e a visão sobre as comunidades árabes na fronteira.

Desse modo, o panorama ampliado da historiografia da imigração árabe no Brasil é fundamental para a compreensão dos principais períodos da imigração árabe no Brasil e do que foi mais marcantes nestas ondas migratórias. Os imigrantes árabes deixaram a marca das suas atividades na fronteira Brasil-Uruguai, contribuindo ao desenvolvimento da região sul do país, inicialmente, com o ofício de mascate, mas também por meio de suas práticas culturais, aqui adaptadas e desenvolvidas, relacionadas às suas memórias e identidade. Essas atividades propiciaram conhecimento dessas tradições relacionadas à cultura, culinária e ao patrimônio, que têm como intuito salvaguardar essas tradições culturais e gastronômicas presentes na região Sul. Desse modo, é essencial para nossa pesquisa a contextualização e registro de bens culturais que comporiam o patrimônio cultural desta imigração, envolvendo aspectos da identidade e da memória em âmbito material e imaterial.

## **1.2 Memória Social, Ramadã e Culinária Árabe**

Nesta seção será apresentado o conceito de memória social, o significado e as práticas do mês do Ramadã e da culinária árabe. Será apresentado também o referencial teórico concernente à memória e alimentação com ênfase na cozinha árabe, com relação à cultura e à identidade árabe presente na fronteira meridional Brasil-Uruguai, das seguintes cidades: Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera.

O Sociólogo Maurice Halbwachs é o fundador dos estudos relacionados à memória no âmbito das Ciências Sociais. O pensador Émile Durkheim foi uma influência para o pensamento de Halbwachs. Durkheim é um dos fundadores da Sociologia. Definiu como “fatos sociais” a relação do comportamento do indivíduo em

relação ao modo de agir. Maurice Halbwachs definiu a Memória como um fator social apoiado na proposta de Durkheim, um importante elemento, pois um indivíduo isolado é considerado ficção. E a lembrança é considerada social, pois, segundo Halbwachs (1990), as instituições sociais são importantes para a constituição dos cidadãos. Para o autor, o homem em sociedade adquire lembranças nas quais recorda e reconhece, ou seja, nosso meio nos ajuda lembrar. Sua obra *Memória Coletiva* é composta por quatro capítulos e foi publicada pela primeira vez em 1950. A concepção de memória para Halbwachs refere-se a um processo de reconstrução do passado. É constituída a partir de uma representação do passado.

Os quadros sociais da memória podem ser definidos como instrumentos comuns a todos os indivíduos de um determinado grupo ou sociedade que permitem ao indivíduo reconstruir suas recordações e lembranças. Para Halbwachs (1976), o indivíduo que lembra está inserido dentro de uma sociedade, ou seja, a memória é constituída por grupos (família, Igreja, classe social).

Halbwachs (1990) compreende que a memória individual é o ponto de referência para a memória coletiva. Mas vale salientar que Halbwachs reconhece na memória coletiva também há uma memória individual, ele não desconsidera o sujeito apesar de estarmos inseridos nos grupos sociais. Segundo Halbwachs (1990) os grupos deformam, pois selecionam isto e filtram o que vai permanecer. Nessa perspectiva, ressalta o papel dos grupos a que pertencemos e em que configuramos o nosso sujeito em referência sobre o passado, o que lembra e o que evocar nesse sentido é incontestável. Para Halbwachs um indivíduo isolado não seria capaz de lembrar, pois necessitam dos “instrumentos” que são as palavras e a linguagem que possibilitam o compartilhamento entre os grupos.

Para Maurice Halbwachs (1990), a memória representa o suporte da identidade social, como verificamos quanto às atividades culturais e gastronômicas presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Na linha do sociólogo Halbwachs (1990), esses preceitos islâmicos ensinados ao indivíduo desde criança são passados de geração em geração. Segundo Halbwachs (1976) os quadros sociais da memória (tempo, espaço e linguagem) podem ser definidos como instrumentos comuns a todos os indivíduos de um determinado grupo ou sociedade, que permitem ao indivíduo reconstruir suas recordações e constituir suas lembranças.

Em sua obra *Memória e Identidade*, traduzida pela professora Maria Letícia Mazzucchi Ferreira publicada em 2011, o antropólogo Joel Candau aborda a

questão da memória, identidade e os níveis de compartilhamento da memória. Segundo Joel Candau (2011), a relação entre memória e identidade se dá com o reconhecimento desses valores. A abordagem antropológica da memória visa a uma perspectiva sobre a relação entre o indivíduo e o coletivo acerca do compartilhamento de suas práticas e representações. As obras de Joel Candau analisam como se manifesta a relação entre os indivíduos e grupos na sociedade em relação ao seu nível de compartilhamento da memória.

De acordo com Jan Assmann (2006), memória, identidade, gastronomia e cultura são elementos fundamentais para a compreensão da história. Estes elementos, presentes no contexto da imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai, emolduraram a compreensão das práticas culturais desenvolvidas no país de imigração.

Conforme Eric Hobsbawm (1997, p. 09), a repetição da tradição, da cultura e identidade faz com que a memória fique viva e seja passada de geração em geração. A culinária, para imigrantes árabes e seus descendentes, representa uma manifestação da cultura, relacionada como um fator social, que remete à cultura alimentar e à religiosidade.

Ao praticarem essas tradições culturais e gastronômicas esses imigrantes árabes e seus descendentes sentiram-se representados na fronteira binacional Brasil-Uruguai. Além disso, é uma forma de apresentar a identidade árabe no país de imigração, pois as práticas alimentares fazem parte da história da resistência árabe, pois é um elemento que comprova que esses imigrantes estiveram presentes aqui e ainda permanecem praticando essa cultura alimentar como uma herança cultural deixada pelos nossos antepassados. E também traz consigo o sentido de pertencimento a essa cultura e tradição do imigrante árabe no país de imigração que é passada de geração em geração, sendo assim, a gastronomia é o símbolo e significado da resistência árabe, os pratos carregam significados e estão interligados a momentos festivos e comemorativos.

Para Maria Cristina Rocha Simão (2006), as práticas culturais e religiosas desenvolvidas no país de imigração, como questões da culinária, fazem com que a memória fique viva e também para que haja uma transmissão intergeracional através desses elementos, ou seja, para que as práticas culturais se mantenham vivas para as próximas gerações.

A gastronomia expressa a cultura e a memória, e é uma manifestação da tradição de um povo, envolvendo a memória afetiva – para os imigrantes e seus descendentes, é uma forma de transmissão de conhecimentos e de lembranças relacionadas à sua terra natal. No livro de Guta Chaves e Dolores Freixa, intitulado *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, publicado pela editora SENAC, em 2012, as autoras trabalham o tema da gastronomia, de sua história e memória em relação ao Brasil e ao mundo. Segundo Guta Chaves e Dolores Freixa (2012), a gastronomia envolve a imaterialidade de modo a compartilhar memórias que se tornam comuns; ela representa como que uma dada comida é preparada, sendo herança cultural passada de geração em geração. Assim, o preparo específico de pratos para cada comemoração manifesta os significados e simbologias inerentes a cada momento e situação.

Na citação abaixo as autoras trabalham com a definição de cozinha e culinária como termos semelhantes, onde estão envolvidos aspectos característicos de cada povo, região e país, do Brasil e do mundo, atrelados a suas tradições culinárias.

Cozinha e culinária são sinônimos. Ambos os termos se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de determinada região. Por exemplo: a cataplana, um utensílio para cozinhar alimentos típicos do Algarve (Portugal), e o bacalhau assumem as mais variadas receitas neste país; em Minas Gerais, a panela de pedra é usada há séculos para preparar pratos cozidos, e entre os pratos típicos da culinária brasileira estão a feijoada e o churrasco (Chaves; Freixa, 2012, p.21).

Segundo Chaves e Freixa (2012) analisam a questão da alimentação relacionada às tradições gastronômicas de cada povo, como também seus hábitos alimentares atrelados as suas preferências e gostos. Conforme é citado logo, a seguir:

No entanto, quando passamos a analisar a alimentação, sob o aspecto das tradições sociais, religiosas, das preferências, gostos e conhecimentos, ligados a alimentação de determinado povo, estamos falando da gastronomia (Chaves; Freixa, 2012, p.21).

Em relação ao termo gastronomia, as autoras definem a gastronomia como uma cultura associada à alimentação. Pode-se relacionar com o estudo desta

pesquisa sobre as tradições alimentares dos imigrantes árabes e seus descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai.

A gastronomia é fruto do homem, um ser inteligente que vive em sociedade e produz cultura. E uma das mais peculiares ao ser humano é a cultura ligada à alimentação (Chaves; Freixa, 2012, p. 25).

Conforme Chaves e Freixa (2012), a gastronomia envolve aspectos da comunidade como hábitos, costumes e tradições que foram passadas de geração em geração, transmitindo seu saber e o modo de fazer entre os membros da comunidade. Na citação abaixo as autoras destacam essa importância da relação entre as comunidades e o processo de saber fazer.

Desde os primórdios, o ser humano sentiu necessidade de se reunir em grupo. Como ser social e inteligente, desenvolveu normas para reger a vida em comunidade, consagrou costumes, crenças e também produziu arte. Entre os saberes passados de geração em geração, está a cultura ligada ao ato de caçar, de coletar e de como preparar alimentos para compartilhá-los (Chaves; Freixa, 2012, p. 26).

Segundo Chaves e Freixa (2012), o processo de migração trouxe juntamente com esses imigrantes características culturais, tradicionais e da culinária da terra natal de cada povo. Como podemos ver na citação abaixo.

Outro fenômeno que repercute na mistura da culinária do nosso tempo são as migrações dos povos, que sempre carregam na mala as tradições de suas cozinhas. Como já vimos, o Brasil é um grande exemplo desse caldeirão gastronômico (Chaves; Freixa, 2012, p. 254).

Podem-se relacionar com as tradições gastronômicas trazidas pelos imigrantes árabes na fronteira sul do Rio Grande do Sul, onde esses imigrantes carregam na sua memória o seu legado cultural que é praticado no país de imigração como uma forma de representar sua cultura e identidade. E, além disso, a gastronomia faz parte da resistência árabe, ela engloba elementos culturais e tradicionais da culinária árabe que faz parte da nossa pesquisa. Na fronteira meridional é possível afirmar que os imigrantes árabes e seus descendentes mantêm costumes alimentares atrelados a sua Terra Natal; para esses imigrantes árabes e seus descendentes a culinária árabe é uma forma de manifestação cultural e da identidade árabe, pois nela está envolvido o sentido de pertencimento e carrega consigo os significados e origens da terra natal do imigrante árabe.

Para Dominique Poulot (2012), o patrimônio está relacionado às manifestações culturais e às tradições das comunidades, que por sua vez contribuem para a memória e identidade, para que elas se mantenham vivas. As práticas culturais gastronômicas árabes presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai colaboram para manter vivo o sentimento de pertença desses imigrantes árabes e seus descendentes.

Segundo Poulot (2012), o patrimônio possui uma grande evocação na área cultural, dando visibilidade às manifestações de diversas práticas culturais e sociais. Nesse caso, pode-se citar o exemplo das práticas gastronômicas árabes presentes na fronteira sul do Rio Grande do Sul. A gastronomia permite esse contato cultural através das práticas culinárias onde estão envolvidos os saberes, o modo-de-fazer que representa um elemento principal para que a memória fique viva.

A gastronomia está interligada à memória e à identidade de um povo; ela representa a cultura e o costume, bem como a interação social entre grupos e comunidades. O saber-fazer representa a manifestação do conhecimento e das práticas culturais que, nesse caso, são carregadas pelo imigrante árabe e seus descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai, no desenvolvimento de suas práticas culturais gastronômicas presentes na fronteira sul do Rio Grande do Sul. Segundo Leonardo Barci Castriota (2009), o patrimônio imaterial está relacionado à identidade de uma comunidade, como o reconhecimento da cultura, dos ritos, dos significados e das simbologias. Nesse caso, representa a culinária árabe presente no Ramadã, em que estão envolvidos vários aspectos religiosos, culturais e gastronômicos presentes na elaboração dos pratos. A gastronomia é uma expressão do patrimônio imaterial, enquanto modo-de-fazer relacionado à memória afetiva na elaboração dessas práticas culturais gastronômicas.

O Ramadã significa a prática do Jejum e é realizado no nono mês do calendário islâmico com duração de 29 ou 30 dias. Nesse mês, é proibido ingerir alimentos, bebidas, fumar e também manter relações sexuais, da alvorada ao pôr-do-sol. No período que corresponde ao poente, acontece o Iftar, quebra do jejum, feita primeiramente por meio do consumo de tâmaras e água, logo então vindo o prato principal, que envolve uma culinária árabe mais elaborada.

No mês do Ramadã, todos muçulmanos devem fazer o *Zakat*, que significa a doação de dinheiro ou alimentos a pessoas necessitadas. O valor dessa doação varia de acordo com a renda da família. É válido salientar que pessoas enfermas

estão isentas do jejum, mas é obrigatório ajudar uma pessoa durante todo o mês, seja na doação de alimentos ou de dinheiro.

O Ramadã é um dos pilares do Islam, obrigatório a todos muçulmanos, exceto as pessoas enfermas. O mês do Ramadã é um mês de reflexão espiritual, as rezas se multiplicam nesse período, como também as súplicas. Para os muçulmanos, o mês do Ramadã é o melhor mês do ano. No momento que antecede o *Salat Al Fajr*, que é a primeira reza do dia, ocorre o Suhr, quando os muçulmanos fazem uma refeição, antes de iniciar o Jejum, geralmente um café da manhã leve com tâmaras, frutas, pães e cereais. Já o *Iftar*, que ocorre no pôr-do-sol, com a quebra do Jejum, após leve ingestão de tâmaras e água, o costume é se passar a uma farta refeição composta por pratos árabes de feitura mais sofisticada.

A questão da culinária árabe é marcante no mês Ramadã na fronteira sul do Rio Grande do Sul, assim como também em outros dias nas casas de imigrantes árabes e seus descendentes, como na questão da elaboração dos pratos, do preparo e do consumo. A culinária é uma herança coletiva para esses imigrantes árabes que estão presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Através dos estudos realizados nessas fronteiras, cujas cidades são Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera, os imigrantes árabes e seus descendentes, identificam a culinária árabe como meio de resistência árabe, é uma manifestação cultural que carrega os sentimentos de pertença de cada imigrante árabe e seus descendentes. Os pratos árabes possuem afetos e histórias que são considerados característicos e específicos de cada família que é passada de geração em geração.

A dissertação de mestrado da autora Bárbara Ahnert Azeredo, intitulada *O Quarto Pilar da Fé Islâmica: A Prática do Jejum no Período do Ramadã*, defendido no ano de 2020, no Programa de Pós-Graduação em Ciências das Religiões, da Faculdade Unida de Vitória, aborda a prática do jejum no mês do Ramadã e sua relação com o jejum do Ocidente.

Para Azeredo (2020), o Ramadã estabelece regras e comportamentos. Segundo a autora, as práticas religiosas do período do Ramadã remetem a uma reflexão espiritual e a afazeres religiosos característicos da sociedade muçulmana.

A obra do autor Paulo Gabriel Hilu da Rocha Pinto, intitulada: *Islã: Religião e Civilização: Uma Abordagem Antropológica* publicada no ano de 2010, pela Editora Santuário, trata da temática do Islamismo, sua história e surgimento, destacando ainda seus preceitos e os cinco pilares da religião islâmica.

Pode-se relacionar as práticas religiosas do islamismo conforme as pesquisas realizadas na fronteira meridional Brasil-Uruguai, tema central desta pesquisa, onde está presente a prática da religião muçulmana pelos imigrantes árabes e seus descendentes. Além disso, os cinco pilares e os preceitos islâmicos são praticados pelos imigrantes árabes em seu país de imigração e passado para as novas gerações, presentes na fronteira Sul do Rio Grande do Sul.

Segundo Pinto (2010), a alimentação está ligada aos preceitos islâmicos, ou seja, no Islam há alimentos que são considerados “Haram”, que significa alimentos que não são permitidos na religião islâmica, tais como a carne suína e seus derivados, bem como bebidas alcoólicas. São alimentos considerados ilícitos na religião muçulmana, pois são considerados alimentos impuros. Já por “Halal” consideram-se os alimentos permitidos na religião islâmica, ou seja, alimentos considerados lícitos.

Durante as pesquisas realizadas na fronteira meridional Brasil-Uruguai foi possível evidenciar a preocupação dos imigrantes árabes em transmitir o conhecimento da religião islâmica para as novas gerações presentes na fronteira Sul do Rio Grande do Sul.

Segundo Pinto (2010), na religião islâmica existem duas festas que marcam o término do mês do Ramadã: O Eid Al-Fitr, que ocorre após o último dia do Ramadã, quando famílias se encontram e compartilham presentes e há também a presença da culinária. Outra festa é o Eid Al-Adha, que acontece cerca de dois meses depois do fim do Ramadã, que marca a peregrinação a Meca. No Eid Al-Adha os muçulmanos que tiverem condições financeiras devem fazer o abate de um carneiro ou cabrito e distribuir essa carne para as membros da famílias, amigos ou pessoas necessitadas.

Nos relatos dos entrevistados na fronteira meridional Brasil-Uruguai, das cidades Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera, os imigrantes árabes comemoram de forma coletiva essas duas festas na Sociedade Árabe Palestina, com familiares e amigos; porém na fronteira Jaguarão- Rio Branco não se constata a presença desse encontro coletivo para as comemorações dessas festas. A comemoração dessas festas na fronteira Jaguarão-Rio Branco é feita de forma individual.

A dissertação de mestrado de André Ricardo Domingues, intitulada “*Gastronomia Árabe: Patrimônio Cultural de Foz do Iguaçu (PR)*”, defendida em

2015 no Programa de Pós- Graduação em Geografia - Mestrado em Gestão do Território da Universidade Estadual de Ponta Grossa, destaca a gastronomia árabe na cidade de Foz do Iguaçu (PR), diante de uma relação geográfica, analisando os costumes e tradições da culinária árabe trazidos pelos imigrantes árabes, estudando ainda as praticas culturais gastronômicas dos imigrantes árabes e seus descendentes.

Segundo Domingues (2015), a gastronomia faz parte da memória de um povo e nela estão envolvidas as lembranças da terra natal. Na citação abaixo o autor destaca a questão do “saber-fazer” que é constituída por lembranças praticadas através dos pratos realizados pelos imigrantes árabes e seus descendentes. Desse modo, ao realizar determinado prato o imigrante e seus descendentes carregam elementos da identidade e da tradição árabe, praticadas no país de imigração, sendo assim uma forma da representação da cultura árabe através da culinária.

A cultura gastronômica, ou gastronomia cultural é uma das formas de afirmação de costumes e tradições de um grupo ou localidade, e se inscreve acima de tudo na lembrança, na identidade e na memória dos indivíduos. Esta faceta cultural é demonstrada pelos pratos típicos produzidos, o uso de ingredientes diferenciados, bem como pelo “saber-fazer” (Domingues, 2015, p. 41).

Para Domingues (2015), a cozinha árabe representa uma influência cultural adquirida ainda pelos antepassados como uma herança cultural, remetendo à origem de sua terra natal interligada ao passado e à importância de manter as tradições culinárias que foram herdadas pelos antepassados. Este pode ser o caso da nossa pesquisa, dado que os imigrantes árabes presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai carregam suas práticas culinárias passadas de geração em geração, como uma herança cultural trazida pelos imigrantes de sua terra natal.

A cozinha árabe se destaca pelas influências que adquiriu durante seus primórdios, mas também pela sua simplicidade e sua reverência ao passado, pois suas tradicionalidades culinárias são tidas como um fator de forte respeito junto a seus antepassados e seu lugar de origem (Domingues, 2015, p. 43).

Segundo Domingues (2015), os imigrantes árabes trouxeram de seu país de imigração sua tradição e identidade árabe representada através da gastronomia como um elemento de resistência. Sendo assim a gastronomia é uma forma de representar a cultura e a manifestação de um povo interligada a memórias de sua

terra natal. A gastronomia possibilitou a esses imigrantes árabes uma forma de reconhecimento da cultura e da identidade árabe pelo mundo inteiro, pois representa um elemento de resistência que foi espalhada em seu país de imigração.

A gastronomia árabe foi difundida pelas conquistas do império árabe na Antiguidade, onde foi disseminada pelo norte da África e pela Europa, especialmente na península Ibérica. Os imigrantes árabes que deixaram seus países em busca por melhores condições de vida, ou motivados por outros acontecimentos, levaram consigo sua cultura, e entre estes traços culturais, sua gastronomia, que se propagou nestes novos lugares, ocasionando assim sua propagação perante o mantimento da cultura árabe tradicional por parte destes imigrantes (Domingues, 2015, p. 52).

O trabalho de conclusão de curso de Tadeu Rena Valente, intitulado *A Cultura do Paladar e a Culinária Como Patrimônio*, defendido em 2018 no curso de Gastronomia na Universidade Federal da Paraíba, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, retrata em sua pesquisa a questão da culinária relacionada ao patrimônio histórico cultural imaterial como uma forma de ser preservada pelos indivíduos ou grupos da sociedade.

Segundo Valente (2018), a culinária representa o patrimônio imaterial interligado à memória dos indivíduos ou grupos da sociedade, remetendo a memórias e lembranças do passado que foram presenciados em algum momento de nossa vida; ou seja, são relevantes tanto a preservação quanto a transmissão às novas gerações dos conhecimentos adquiridos pelos antepassados, para que não se perca o legado cultural e a tradição de um povo. A culinária representa o modo de vida de um povo, como seus hábitos e costumes atrelados à cultura e religião. A gastronomia está interligada à memória afetiva de um povo, carregando consigo afetos e sentimentos da terra natal. Neste caso representa o imigrante árabe e seus descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai, cujas cidades são Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera.

O trabalho de conclusão de curso da autora Rafaella Bordin Cauduro Bittencourt, intitulado *A Identidade Culinária Como Ferramenta de resistência Para os imigrantes Haitianos e Venezuelanos*, defendida no ano de 2019, na Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, aborda a questão da culinária como uma forma de preservar a cultura e a identidade dos imigrantes haitianos e venezuelanos presentes no Brasil. A autora utiliza em sua pesquisa a narrativa desses imigrantes como uma forma de informação através de

informações orais desses, de como eram suas práticas alimentares em seu país de origem e de que forma isso se mantém no Brasil, o país de imigração. Neste caso, podemos comparar com a nossa pesquisa, relacionada às tradições da culinária árabe presente na fronteira meridional Brasil-Uruguai, vendo a culinária como elemento de resistência, conforme as entrevistas realizadas com os imigrantes árabes e seus descendentes sobre sua história de vida, inquerindo também sobre suas memórias interligadas à culinária árabe.

Na citação abaixo a autora descreve a importância da História oral, como um elemento particular de subjetividade, característico de cada pessoa. A História oral é uma importante ferramenta para a construção da pesquisa, que envolve memórias, pois nela é possível captar os sentimentos e emoções do entrevistado, como também sua entonação ao falar e expressar suas memórias. Este estudo sobre os imigrantes árabes e seus descendentes presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai aponta que a culinária remete às origens e ao pertencimento de suas raízes atreladas a memórias da terra natal do imigrante árabe, o que é passado de geração em geração. Uma forma que os imigrantes árabes e seus descendentes fazem para não perder a conexão com as origens é manter as práticas culinárias, culturais e alimentares vivas. A História oral permite registrar as memórias e o saber fazer de cada família.

O conhecimento é moldável e se nutre de várias fontes, sendo a mais comum dentre elas a do tipo da escrita, porém a subjetividade humana não permite que haja um controle sobre a criação de um registro, de maneira a recuperar integralmente uma informação. Nos cadernos de receitas, por exemplo, algumas particularidades do modo de preparo de uma receita não estão descritas no documento, mas na memória da pessoa que reproduz o prato, sendo esse um conhecimento, assimilado ao longo da prática, da observação, da repetição e da oralidade (Bittencourt, 2019, p.20).

A culinária é a expressão e manifestação cultural de um povo. A culinária para o imigrante árabe representa uma forma de demonstrar sua tradição e identidade. Ela expressa o sentimento de pertença do imigrante árabe, atrelado às origens de sua terra natal. A culinária possui significados, o saber fazer carrega consigo as lembranças e memórias da terra natal desse imigrante árabe. Pode-se relacionar com a fronteira meridional Brasil-Uruguai, em que se pode compreender nos relatos dos imigrantes árabe e seus descendentes aspectos das memórias e tradições alimentares presente na casa destes. Essa transmissão cultural representa uma

forma de conhecimento que é passada de geração em geração, através das memórias e lembrança dos nossos antepassados. A culinária faz parte de uma herança cultural. A culinária árabe sempre esteve presente no país de imigração, com a realização e elaboração de pratos árabes.

A gastronomia está interligada ao patrimônio intangível, ela faz parte de um conjunto de significados que envolvem aspectos do patrimônio imaterial remetendo a lembranças do passado que por sua vez está relacionado a memórias da infância e presenciado na vida adulta, como por exemplo, a elaboração dos pratos da culinária árabe que os imigrantes árabes comiam em sua infância e hoje fazem parte dos costumes alimentares na fronteira meridional Brasil-Uruguaí, compartilhando suas lembranças e memórias com as novas gerações presente na região.

Conforme o artigo de Aline Pereira Sales Morel, Gerson Augusto de Oliveira Junior, Fabio Antonialli, Rodrigo Cassimiro de Freitas e Sâmara Borges Macedo, intitulado “Novos Debates Interdisciplinares: Antropologia da Alimentação e o Comportamento do Consumido”, publicado no ano de 2016 pela *Revista Diálogos Interdisciplinares*, o momento de comer representa a junção e interação das pessoas que compartilham memórias acerca do alimento como seus saberes e conhecimentos. As questões alimentares estão atreladas às regras e restrições do que é permitido ou não é permitido em determinada cultura e religião. Além disso, o ato de comer reúne as pessoas como uma forma de sociabilidade no que permite trocas de conhecimento e afeto acerca da cultura e da memória e do alimento que possibilita o sentido de pertencimento de um determinado grupo social. Pode-se relacionar como o estudo e tema desta que retrata as memórias da culinária árabe dos imigrantes árabes e seus descendentes na fronteira sul do Rio Grande do Sul. Como por exemplo, o que ocorre na fronteira meridional Brasil-Uruguaí na quebra do jejum (Iftar), quando imigrantes árabes e descendentes se reúnem e compartilham esse momento de coletividade como uma forma de interação e sociabilidade, bem como em momentos festivos e em reuniões da comunidade árabe, quando a culinária árabe está presente, do mesmo modo, nesses momentos compartilhados entre amigos e familiares na fronteira meridional Brasil-Uruguaí.

O comer seria, então, um ato social de união e partilha, balizado por um conjunto de saberes, normas, tabus e valores que orientam o preparo e o consumo dos alimentos. Cada sistema cultural estabelece prescrições e proibições que regem o ato alimentar definido, o que se come, onde, quando se come, com quem se come e como se come. O que também

implica regras, locais, ocasiões especiais, rituais para o preparo e consumo dos alimentos. A reunião em torno da comida implica em fatores de sociabilidade e resulta na formação de laços sociais. Ou seja, em torno da comida também se mobiliza o sentimento de pertencimento a determinado grupo. Ao comer juntos os indivíduos nutrem e reforçam os vínculos que garantem a coesão grupal (Morel; Oliveira Junior; Antonialli; Freitas; Macedo, 2016, p.184).

A culinária relembra as estações do ano, como por exemplo, o que é preparado e consumido em determinada época do ano, como os pratos que relembram as estações do ano ou como também de um momento especial comemorativo ou festivo. Pois a culinária tem esse objetivo de relembrar momentos marcantes na vida de uma pessoa, que carrega na memória significados e o sentimento de pertença de um determinado prato que carrega a memórias de uma família, como por exemplo, o modo-de fazer e o saber fazer e o tempero que cada um utiliza para a culinária são subjetivos para cada família, pois cada alimento e prato possuem significados diferentes para cada pessoa, ou um mesmo prato pode também possuir significados particulares de cada um, pois é subjetivo o sentimento de pertença, que envolve memórias e saberes de cada família, como sua histórias e momentos compartilhados que são passados de geração em geração na fronteira binacional Brasil-Uruguaí, tema central deste estudo e pesquisa.

As práticas religiosas e culturais relacionadas à memória e à gastronomia, bem como seus significados festivos na comunidade árabe na fronteira meridional Brasil- Uruguaí, são elementos importantes da identidade desses imigrantes árabes e descendentes, ao cultivarem essas atividades culturais e gastronômicas relacionadas à sua terra natal. Os imigrantes árabes na fronteira sul do Rio Grande do Sul procuram meios para manifestar sua cultura, conforme valores e práticas que eram realizadas em sua terra natal, concernentes à memória, cultura, tradição e gastronomia. A prática dessas atividades faz com que esses imigrantes se sintam nelas representados, mesmo estando fora de sua terra natal. A relação de pertencimento busca cultivar as memórias relacionadas às práticas culturais, para que elas não sejam esquecidas, mesmo estando fora do país de origem.

O sentimento de pertença dos imigrantes árabes na fronteira meridional é fundamental para compreender a presença árabe e sua identidade, e como se dão suas expressões culturais no país de imigração. Por fim, a contribuição dos estudos das manifestações culturais e religiosas que envolvem a culinária, com suas práticas sociais e significados, tem por função compreender a identidade cultural desta

comunidade, disposta em um espaço binacional, por meio de aprofundar o conhecimento das práticas culturais que envolvem e entrelaçam gastronomia, religião e memórias étnicas.

### **1.3 Diferenças e semelhanças sobre as práticas culturais e religiosas na fronteira meridional Brasil-Uruguai**

Nesta secção serão apresentadas as diferenças e semelhanças em relação às práticas culturais e religiosas praticadas por imigrantes árabes e seus descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai das seguintes cidades do lado brasileiro: Jaguarão, Chuí e Santana do Livramento e do lado uruguaio: Rio Branco, Chuy e Rivera.

Na fronteira meridional Brasil-Uruguai é presente a prática do Ramadã. Assim como também outras práticas religiosas. Neste mês amigos e familiares se reúnem pelo menos uma vez para a quebra do jejum coletiva que se chama Iftar na casa de seus amigos e familiares.

Nas pesquisas realizadas foi possível constatar que na fronteira meridional das cidades Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera, a vida de imigrantes árabes e descendentes é mais coletiva, há mais encontros da comunidade árabe para atividades culturais, gastronômicas e religiosas. Além disso, existem mais eventos relacionados às tradições árabes e à questão Palestina. Já em Jaguarão-Rio Branco existe uma ausência destas situações coletivas e encontros das comunidades para praticar vivências culturais, gastronômicas e religiosas.

Conforme relato dos entrevistados, as tradições e manifestações culturais árabes, mantidas e transmitidas pelos imigrantes árabes e descendentes na fronteira meridional Jaguarão-Rio Branco, é realizado mais em casa entre membros da família ou amigos próximos. Já na fronteira meridional Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera a vida é mais coletiva, pois há presença de uma mesquita e de uma Sociedade Árabe Palestina, para os imigrantes árabes e seus descendentes expressarem seu sentimento de pertencimento relacionado à sua terra natal, sendo isso um meio de resistência. Já na fronteira meridional Jaguarão-Rio Branco há ausência de uma mesquita e uma Sociedade Árabe Palestina, dificultando a vida coletiva desses imigrantes árabes e seus descendentes.

Nesse sentido através dessas práticas culturais e religiosas desenvolvidas no país de imigração é possível representar o sentimento de pertencimento a terra natal do imigrante árabe, que é transmitido às próximas gerações que representam os descendentes de imigrantes árabes na fronteira sul do Rio Grande do Sul.

## **2 RELATOS SOBRE AS MEMÓRIAS DOS IMIGRANTES ÁRABES NA FRONTEIRA MERIDIONAL BRASIL-URUGUAI**

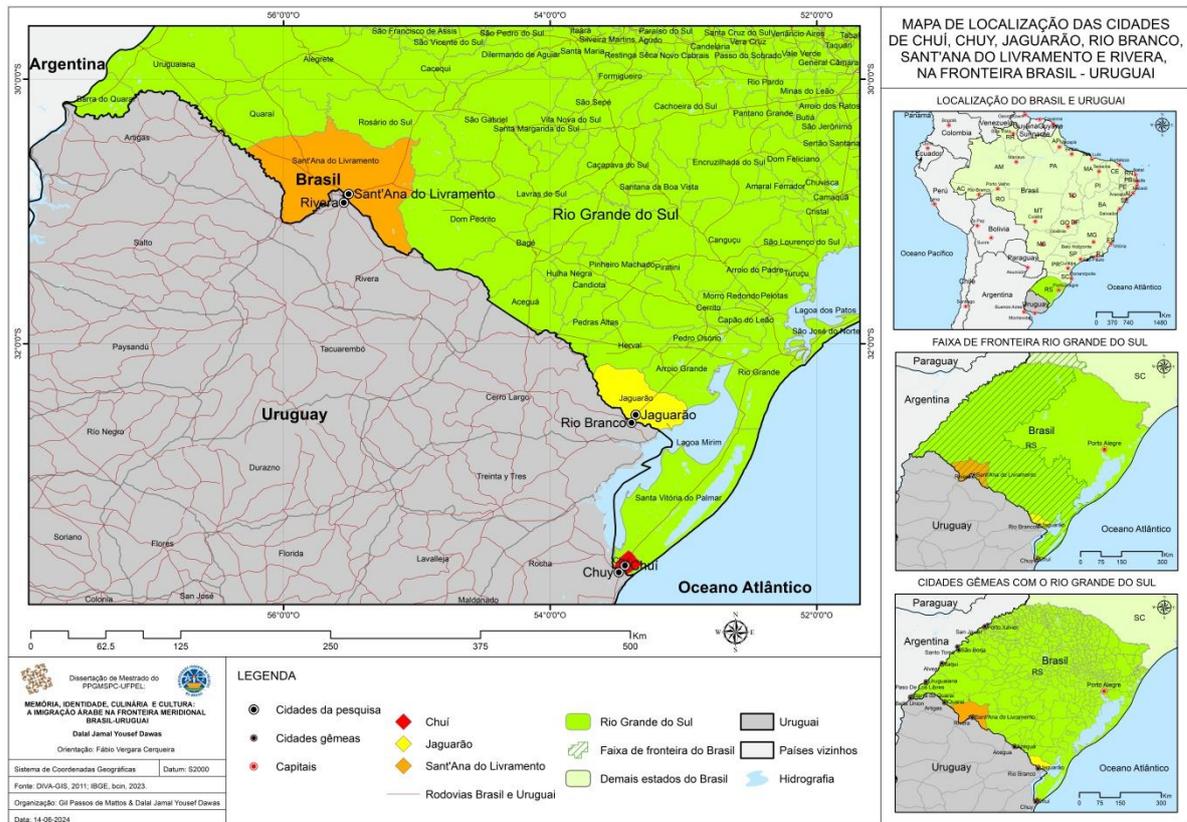
Neste capítulo serão abordados os relatos dos interlocutores árabes e seus descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai, das seguintes cidades do lado brasileiro: Jaguarão, Chuí e Santana do Livramento; e do lado uruguaio: Rio Branco, Chuy e Rivera. Serão abordados temas da imigração árabe e sua vinda ao Brasil principalmente na fronteira sul do Rio Grande do Sul, como também suas principais atividades desenvolvidas como meio de vida. Serão demonstradas as principais dificuldades vivenciadas por esses imigrantes árabes e também serão abordadas as principais atividades culturais e religiosas desenvolvidas no país de imigração.

### **2.1 Memórias da imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai**

Nesta secção serão apresentados os relatos referentes à vinda dos imigrantes árabes ao Brasil, principalmente na fronteira meridional Brasil-Uruguai, nas cidades de Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera. Assim como também suas principais atividades desenvolvidas no país de imigração, como também os pontos positivos e negativos enfrentados pelos imigrantes árabes na fronteira Sul do Rio Grande do Sul.

A Figura 01 mostra a localização das cidades da fronteira meridional Brasil-Uruguai. São elas: Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera.

Figura 01: Mapa de Localização da Fronteira Meridional Brasil-Uruguaí



Fonte: Organização de Gil Passos de Mattos e Dalal Jamal Yousef Dawas (2024).

Os motivos que marcaram essa imigração árabe palestina ocorreram principalmente pela ocupação israelense na Palestina. Onde milhares de palestinos foram expulsos de sua própria terra natal. Como também pela falta de perspectiva de vida. Além disso, outros motivos que ocasionaram essa imigração árabe foram motivos que envolvem casamentos.

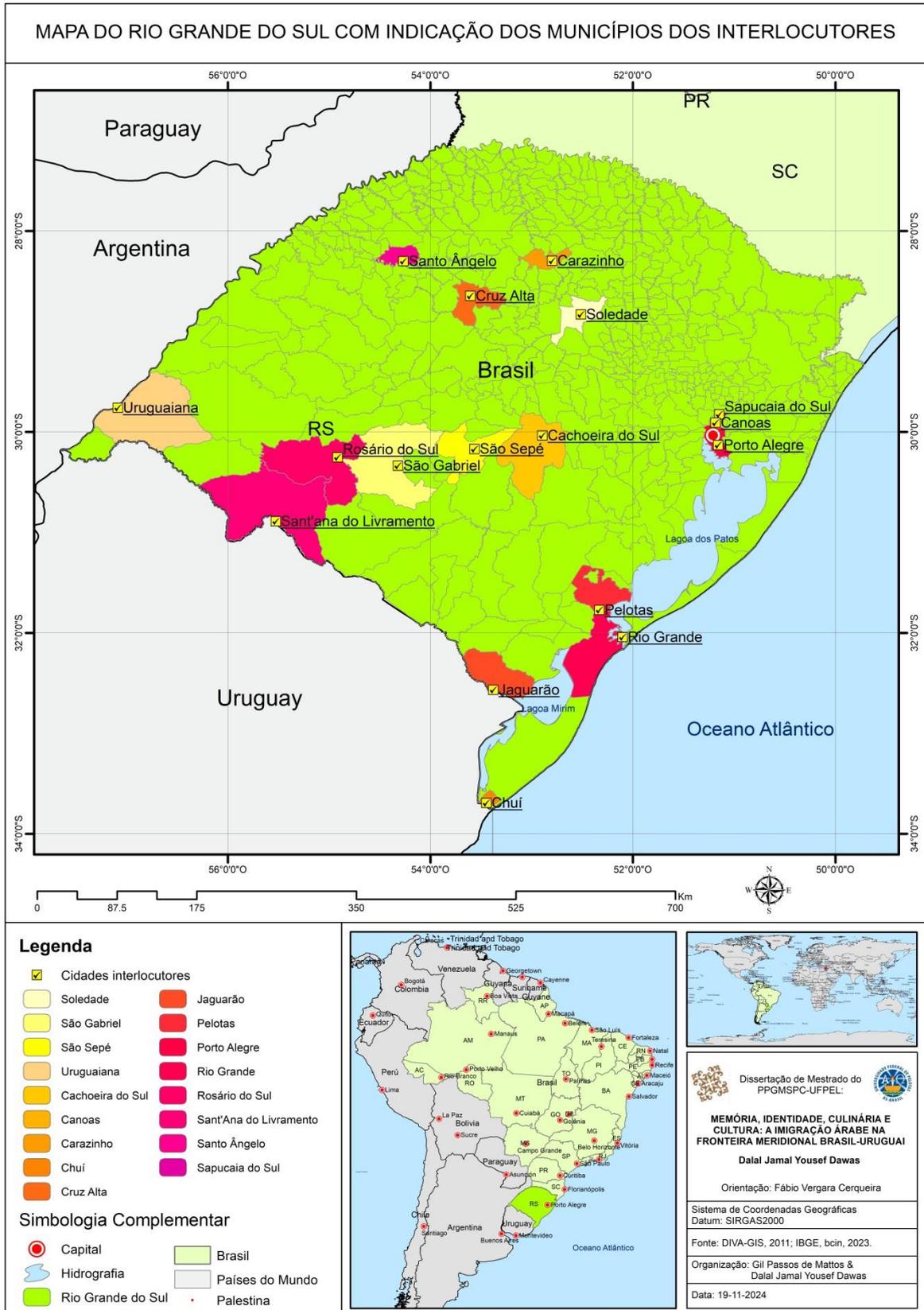
Nos relatos abaixo observa-se a questão do período da imigração árabe ao Brasil, formada pelos primeiros imigrantes árabes muçulmanos palestinos que vieram entre as décadas de 1950 a 1960. Período correspondente a Nakba Palestina (1947-1951), e a Naksa em 1967.

Como é relatado pelos interlocutores esses primeiros imigrantes árabes viam de navio através do porto de Santos. E assim iam se deslocando para outras cidades. Outro ponto também que tem destaque é ofício de mascate, profissão que era exercida por esses imigrantes árabes. Além disso, também observa-se nos relatos dos interlocutores imigrantes árabes vindos na década de 1970 a 1980. E por

último os imigrantes vindos da década de 1990 aos tempos atuais. Observa-se também nos relatos dos interlocutores a circulação e o movimento da chegada desses imigrantes árabes em outras cidades do Rio Grande do Sul até se instalarem na fronteira meridional Brasil-Uruguai, tema central desta pesquisa.

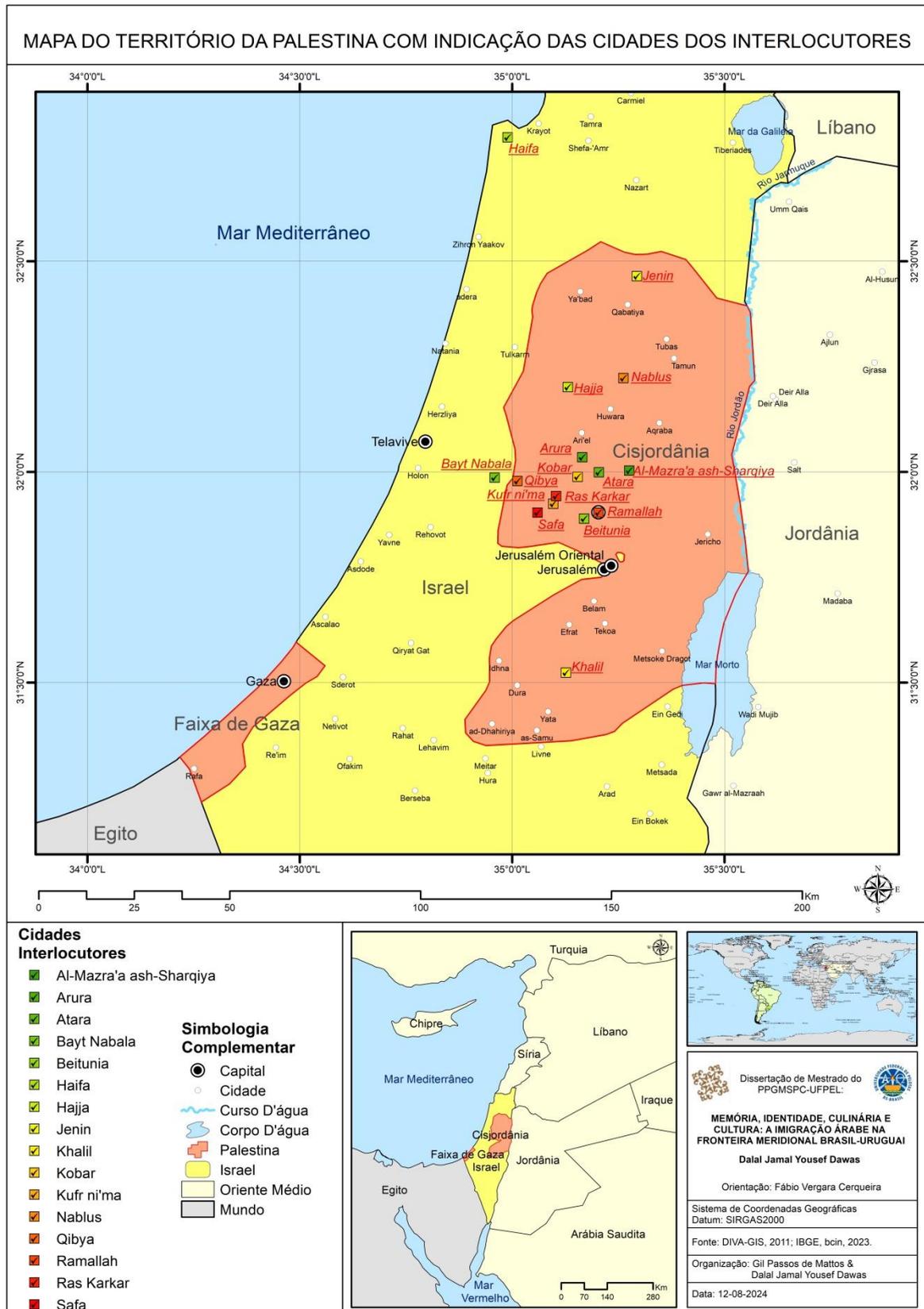
A Figura 02 apresenta o Mapa do Rio Grande do Sul referentes às cidades percorridas pelos imigrantes árabes. E a Figura 03 apresenta o Mapa do Território da Palestina dos interlocutores desta pesquisa.

Figura 02: Mapa do Rio Grande do Sul com Indicação dos Municípios dos Interlocutores



Fonte: Organização de Gil Passos de Mattos e Dalal Jamal Yousef Dawas (2024).

Figura 03: Mapa do Território da Palestina com Indicação das Cidades de origem dos Interlocutores



Fonte: Organização de Gil Passos de Mattos e Dalal Jamal Yousef Dawas (2024).

A seguir será apresentada uma tabela com as informações referentes aos imigrantes e descendentes árabes que foram entrevistados nesta pesquisa. Serão apresentadas informações referentes ao local de nascimento e à origem da família dos imigrantes árabes e seus descendentes.

Tabela 01: Dados dos interlocutores

<b>Nome</b>	<b>Local de Nascimento</b>	<b>Origem da Família</b>
Abu Ahmad	Palestina	Palestina
Ahmad Mohammad Redan Nasser	Síria	Síria
Ali Ahmad Abu Essoud	Kuwait	Palestina/ Nablus e Hajja
Ali Khaled	Chuí/RS	Palestina
Ayat Yaser Said Abdallah	Santana do Livramento/RS	Palestina/Qibya
Ekhlass Abdel Karim	Jordânia, Amã	Palestina
Falastin Hanini	Santana do Livramento/RS	Palestina
Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef	Palestina / Al-Mazra'a-Ash-Sharqiya	Palestina/ Al-Mazra'a-Ash-Sharqiya
Fernanda Lemos Fattah	Jaguarão/RS	Jordânia/Amã
Hana Yousef	Líbano	Líbano
Hayat Mohammed	Palestina/Beitunia	Palestina/Beitunia
Jazia Sami	Palestina/Ramallah	Palestina/Ramallah
Khaled Gomes Khaled	Uruguai	Palestina
Khawla Jamal Yousef Hussein Daous	Jordânia, Amã	Palestina/ Bayt Nabala
Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra	Jaguarão/RS	Jordânia, Amã
Maisar Omar	Palestina/ Al-Mazra'a-Ash-Sharqiya	Palestina/ Al-Mazra'a-Ash-Sharqiya
Mariam Munawar Alhetar	Iêmen/IBB	Iêmen /IBB
Miassar Baja	Palestina/ Beitunia	Palestina/Beitunia

Miriam Dib Khaled	Cachoeira do Sul/RS	Palestina
Mônica Khalil	Sapucaia do Sul/RS	Palestina
Mustafa Salim	Palestina/Jenin	Palestina/Haifa
Nasser Zeidan	Santana do Livramento/RS	Palestina/ Kufr'Nima e Ras KarKar
Nawal Attari Abdallah	Palestina	Palestina
Raed Ahmad Shweiki	Paraná	Palestina/Khalil
Raiman Mufid El Baja	Soledade/RS	Palestina/ Safa e Beitunia
Rashid Cardoso	Chuí/RS	Palestina
Reda Mohammad Ali Shehadeh	Palestina/ Safa	Palestina/ Safa
Said Baja	Palestina/ Safa	Palestina/ Safa
Saleh Said Saleh Yusuf Said	Chuí/RS	Palestina/ Nablus e Jenin
Sâmia Fouad Yousef Abdallah	São Paulo	Palestina/Atara
Suad Hasan Mahmud Suleiman	Palestina	Palestina
Ualid Hussein Ali Mohd Rabah	Toledo/PR	Palestina/ Kobar e Arura
Yasser Abu Al Asal	Chuí/RS	Palestina
Zahraa Sahely	Líbano/Balback	Líbano/Balback
Ziad Yacoub Salama	Palestina/Ramallah	Palestina/Ramallah

Fonte: Dados gerados pela autora através das informações dos interlocutores (2024).

Maisar Omar, professor universitário e palestino nascido na região de Ramallah, em uma cidade chamada Al-Mazra'a Ash-Sharqiya, conta que a imigração de seus pais para a fronteira sul do Rio Grande do Sul ocorreu na década de 1950.

O meu nome é Maisar Omar, sou palestino, de Ramallah, de uma pequena cidade chamada Al-Mazra'a Ash-Sharqiya. Para ser sincero eu nunca pensei que ia ficar no Brasil, meus pais migraram aqui nos anos de 1950 na cidade do Chuí. Todos meus irmãos e irmãs são brasileiros natos. Eu acabei meus estudos na Universidade da Jordânia e depois no Canadá fiz mestrado e doutorado em Economia e voltei aqui no Brasil para visitar meus pais e acabei ficando. Às vezes o destino das pessoas é feito por acidentes mais do que planejamento. Eu nunca imaginei ficar no Brasil, mas depois os

acontecimentos me deixaram ficar aqui. (MAISAR OMAR, entrevistado em Pelotas, no dia 13 de março de 2023).

Sâmia Fouad Yousef Abdallah, descendente de palestinos conta a história da imigração de seu avô e seu pai ao Brasil. Como relata a interlocutora, seu avô veio ao Brasil no ano de 1950, seu pai veio junto com apenas dois anos de idade. A motivação da imigração do avô de Sâmia Fouad Yousef Abdallah foi a ocupação israelense na Palestina e também em busca de melhores condições de vida e trabalho para poder então sustentar a família que restava na Palestina. Como relata a interlocutora, seu avô trabalhou como mascate para depois então estabelecer seu comércio.

O meu nome é Sâmia Fouad Yousef Abdallah, eu nasci em São Paulo no dia 5 de maio de 1979. Fiquei em São Paulo até meus dois anos de idade e depois vim para Santana do Livramento e fiquei até meus 12 anos idade e retornei novamente para São Paulo. Em 2008 retornei novamente a Santana do Livramento, onde moro atualmente, mas meus irmãos todos nasceram em Santana do Livramento, todos são santanenses. A minha família é de Atara na Palestina. Meu avô paterno veio ao Brasil em 1950 e meu pai veio junto com ele. O meu pai tinha dois anos de idade quando veio ao Brasil. Meu avô veio para ter uma vida melhor, pois na Palestina não tinha oportunidade de trabalho e também por causa da ocupação israelense na Palestina. Meu avô veio para sustentar a minha família, pois eles eram muito humildes lá na Palestina. Meu avô veio ao Brasil de navio com 100 dólares e construí um império em São Paulo. O meu avô primeiramente trabalhou como mascate e depois abriu comércio e sustentou toda a família dele com o dinheiro do Brasil lá na Palestina. (SÂMIA FOUAD YOUSEF ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Rashid Cardoso relata sobre a trajetória da vinda de seu pai ao Brasil, vindo no ano de 1953, por consequência da Nakba em 1948. Como relata o interlocutor, seu pai veio de navio. O principal motivo da imigração, como relata o interlocutor, era encontrar melhores condições de vida para sua família. Como relata Rashid Cardoso, seu pai exerceu o ofício de mascate ao chegar ao Brasil. Rashid Cardoso também comenta sobre as dificuldades passadas pelo seu pai no início da imigração ao Brasil até conseguir se estabelecer financeiramente. O interlocutor também relata sobre o amor que seu pai tinha ao Brasil, apesar das dificuldades passadas no início de sua imigração.

O meu nome é Rashid Cardoso, tenho 36 anos, eu nasci no Chuí-RS. Eu sou descendente de palestinos. Meu pai veio ao Brasil em 1953. O motivo era dar uma vida mais digna à família. A situação estava difícil na guerra de 1948. Ele veio de navio, chegou em São Paulo e ficou três anos. Depois foi

para Brasília, onde ficou dois anos; depois foi para Porto Alegre e então veio para o Chuí em 1963. Meu pai no começo trabalhou três anos como mascate. Ele teve muitas dificuldades. O idioma foi número um; além disso, ele foi assaltado várias vezes quando chegou ao Brasil. Roubaram a mala dele, a roupa dele, a mercadoria. No começo ele dormia muito na rua, chegou a ser morador de rua, aí depois, graças a Deus, conseguiu melhorar de vida. Mas ele sempre agradece ao Brasil. Ele dizia que era seu segundo país, ele era apaixonado pelo Chuí. (RASHID CARDOSO, entrevistado no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Raed Ahmad Shweiki, descendente de palestinos, relata a história de vinda de seu pai ao Brasil no ano de 1954. Como relata o interlocutor seu pai, veio através de navio, chegando pelo porto de Santos. Percorreu várias cidades até chegar ao Paraná, onde permaneceu alguns anos. Depois, na década de 1960, mudou-se para a fronteira de Santana do Livramento. Como relata Raed Ahmad Shweiki, o irmão de seu pai já estava estabelecido no Brasil. À motivação da imigração de sua família foi a ocupação israelense na Palestina. Como conta Raed Ahmad Shweiki, a casa de sua família foi tomada por Israel. Esse acontecimento fez com que a família de Raed Ahmad Shweiki imigrasse para o Brasil. Como relata Raed Ahmad Shweiki, com o passar do tempo, seu pai retorna à Palestina para casar-se e retornar ao Brasil com sua esposa.

O meu nome é Raed Ahmad Shweiki, eu nasci no Paraná, no dia 1 de setembro de 1977. Eu sou descendente de palestinos. Minha família é de Khalil. O meu pai veio ao Brasil em 1954, ele tinha 24 anos. O meu pai veio de navio através do porto de Santos. Ele andou várias cidades até chegar ao Paraná, onde tinha mais árabes e anos mais tarde ele se mudou para Santana do Livramento. O meu pai já tinha o irmão dele instalado aqui no Brasil. Eles vieram para o Brasil, porque eles tinham comprado uma casa em Jerusalém para morar e dividir com a família. Aí o que aconteceu: Israel tomou Jerusalém e tomou a casa deles. Daí eles tinham que pagar a casa, e como a casa era parcelada, eles tinham que pagar para o dono da casa, que é árabe, mesmo que eles tivessem perdido a casa. Daí eles decidiram vir ao Brasil. Foi naquela leva de árabes que, ao mesmo tempo, vieram várias famílias, uns atrás dos outros. Quando meu pai tinha seus 47 anos, meu pai retornou à Palestina, para casar com a minha mãe. Eles se casaram em 1976. Aí meu pai trouxe minha mãe ao Brasil. (RAED AHMAD SHWEIKI, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Nasser Zeidan, descendente de palestinos, conta a trajetória da vinda de seu pai ao Brasil em 1956, primeiramente para Rosário do Sul e anos mais tarde, em 1965, para a fronteira de Santana do Livramento-Rivera. Como relata Nasser Zeidan, a motivação da imigração foi ocasionada por procura por melhores condições de vida. E, além disso, com o objetivo também de ajudar a família que

permaneceu na Palestina. O pai de Nasser Zeidan também exerceu o ofício de mascate, assim como os outros imigrantes que vieram na mesma época. Assim anos mais tarde, como relata Nasser Zeidan, depois de se estabelecer financeiramente, seu pai retorna à Palestina, para casar e trazer juntamente sua esposa.

O meu nome é Nasser Zeidan. Eu nasci em Santana do Livramento, Rio Grande do Sul, no dia 15 de abril de 1968. Eu sou descendente de palestinos. Meu pai é de Kurf Ni'ma e minha mãe é de Ras Karkar. Meu pai veio ao Brasil em 1956. A motivação da imigração do meu pai foi pelo trabalho, assim como todos na época, motivado pelas condições financeiras. O meu pai veio primeiro para Rosário do Sul, ele veio com o tio dele. O meu pai veio como o membro mais velho da família. Eles vieram para o Brasil para ajudar a família, porque na verdade a questão financeira estava muito difícil na Palestina, então ele veio para trabalhar, como os outros imigrantes árabes que já vinham vindos. Então eles também seguiram nessa caminhada e jornada em busca de renda para ajudar a família. Meu pai foi mascate em Rosário do Sul, depois ainda em Rosário do Sul, abriu uma loja e depois se mudou para Santana Livramento. Para Livramento ele veio em 1965. Depois ele retornou em 1966 à Palestina, para casar. E veio junto com a minha mãe no mesmo ano para Livramento. (NASSER ZEIDAN, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Yasser Abu Al Asal, descendente de palestinos relata a trajetória da imigração de seu pai na fronteira sul do Rio Grande do Sul. Como relata Yasser Abu Al Asal, primeiramente seu pai veio para a cidade de Rio Grande, Rio Grande do Sul, no ano de 1956. Como conta o interlocutor, um irmão de seu pai já tinha se estabelecido em Pelotas, Rio Grande do Sul. Como conta Yasser Abu Al Asal, seu pai trabalhou como mascate no início da imigração na cidade de Rio Grande e anos mais tarde estabeleceu sua loja ainda na cidade de Rio Grande. Já no ano de 1971, como conta o interlocutor, seu pai muda-se para o Chuí, tendo como principal motivo o movimento de uruguaios que compravam nas lojas.

Meu nome é Yasser Abu Al Asal, tenho 49 anos, eu nasci no Chuí. Meu pai veio para o Brasil no ano de 1956 e se instalou inicialmente na cidade de Rio Grande, e em 1971 ele veio para o Chuí. Inicialmente meu pai trabalhou como mascate. Ele veio com 18 anos, aí depois com o tempo, ele conseguiu abrir uma loja quando ele estava ainda em Rio Grande, no Chuí o meu pai não mascateou. Já veio com uma loja. Ele veio para o Brasil porque tinha um irmão em Pelotas, aí depois ficou sabendo que aqui na fronteira do Chuí estava o movimento os uruguaios, que vinham aqui e compravam essas coisas, então meu pai se mudou. Porque o movimento aqui na fronteira estava melhor que em Rio Grande. (YASSER ABU AL ASAL, entrevistado no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Fernanda Lemos Fattah relata que seu pai imigrou ao Brasil na década de 1950, primeiramente em São Paulo, e percorreu diversas cidades do Brasil e do Rio Grande do Sul, até permanecer em Jaguarão, Rio Grande do Sul. Fernanda Lemos Fattah relata que seu pai tinha um irmão estabelecido na cidade de São Sepé, Rio Grande do Sul. A interlocutora comenta que a motivação foi a procura de trabalho e por melhores condições de vida. Assim, a interlocutora comenta que seu pai trabalhou como mascate ao chegar ao Brasil, pois foi a única opção encontrada que os imigrantes árabes conseguiam.

O meu nome é Fernanda Lemos Fattah, eu nasci em Jaguarão, no dia 14 de outubro de 1974. Meu pai é natural da Jordânia, Amã. Ele imigrou para o Brasil na década de 1950. Meu pai esteve primeiro em São Paulo, depois esteve em outras cidades do Rio Grande do Sul, e anos mais tarde meu pai veio para Jaguarão. Ele tinha um irmão que estava em São Sepé, no Brasil, há mais tempo. Naquela época, todos saíram pelo mesmo motivo, por causa da guerra. Mas meu pai não saiu na guerra, porém não tinha muitas perspectivas de trabalho. O meu pai foi mascate. Como eu digo, vendedor ambulante. Vendia de porta em porta, assim como todos que chegaram ao Brasil. Não tinha muito para onde correr. (FERNANDA LEMOS FATTAH, entrevistada em Jaguarão, no dia 19 de fevereiro de 2024).

Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra conta sobre a imigração de seu pai ao Brasil no ano de 1955. O principal motivo, contado pela interlocutora, foi a questão do trabalho. A interlocutora lembra que seu pai trabalhava como mascate e anos mais tarde estabeleceu uma loja.

O meu nome é Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra, eu nasci em Jaguarão, no dia 19 de julho de 1963. Meu pai é natural da Jordânia, Amã. Ele veio ao Brasil em 1955, direto para Jaguarão. Ele tinha alguns amigos já no Brasil. A motivação foi a procura de emprego. Ele era jovem e não parava quieto. No início meu pai trabalhou como mascate, ele andava de bicicleta e carroça, e depois de alguns anos estabeleceu comércio. (LEILA CARDOSO HALIM UBEID DUTRA, entrevistada em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2024).

Podemos comparar os relatos de Sâmia Fouad Yousef Abdallah, Rashid Cardoso, Raed Ahmad Shweiki, Nasser Zeidan, Yasser Abu Al Asal, Fernanda Lemos Fattah e Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra, descendentes de imigrantes árabes, que seus pais vieram ao Brasil na década de 1950, tendo como motivos a questão de perspectiva melhores de vida, como também a questão da ocupação israelense na Palestina. Além disso, pode também destacar nos relatos dos

interlocutores que esses imigrantes árabes exerceram o ofício de mascate até estabelecer um comércio, ou seja, uma loja.

Miassar Baja, palestina, natural de Beitunia. Retrata a vinda de seu pai ao Brasil que ocorreu no ano de 1953. Como relata Miassar Baja, seu pai veio ao Brasil em busca de melhores condições de vida, para depois então trazer sua família. Miassar Baja relata as dificuldades enfrentadas pelo seu pai no início da imigração. Como conta a interlocutora, seu pai trabalhou como mascate na cidade de Anápolis-Goiás, para onde imigrou primeiramente. Anos mais tarde o pai da interlocutora muda-se para Santo Ângelo no Rio Grande do Sul. E em 1960 Miassar Baja conta que juntamente com sua mãe vem ao Brasil para a cidade de Santo Ângelo e anos mais tarde para Carazinho. Como relata Miassar Baja, quando se casou, mudou-se para Soledade, e logo depois para Jaguarão, onde permaneceu alguns anos e desde o ano de 2000 mora em Santana do Livramento.

O meu nome é Miassar Baja, eu nasci na Palestina em Beitunia, no dia 2 de abril de 1953. Meu pai veio ao Brasil em 1953, quando eu tinha 2 meses de vida. Eu fui criada pela minha mãe e era rodeada pelo meu avô e minha avó. Eu fiquei na Palestina com eles. Meu pai veio ao Brasil para começar a trabalhar e fazer dinheiro para trazer a mim e minha mãe. O motivo da imigração foi necessidade de trabalho. Meu pai mascateou em Goiás, Anápolis durante três anos. Passou dificuldades. Não digo que ele passou necessidades, mas o começo da vida dele foi muito duro. Depois meu pai veio para o Rio Grande do Sul, para Santo Ângelo. Quando eu vim ao Brasil com a minha mãe em 1960 é como se eu tivesse deixado um pedaço de mim na Palestina. A saudade de meu avô e de minha avó foi muito difícil de enfrentar, ficar longe deles, mas depois tive que me acostumar. A vida é assim, temos que se acostumar com a saudade. Primeiramente eu vim à cidade de Santo Ângelo, depois fui para Carazinho. Em 1971 eu casei e fui para Soledade. Logo depois, para Jaguarão e, no ano de 2000, me mudei para Santana do Livramento. (MIASSAR BAJA, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Raiman Mufid El Baja, descendente de palestinos, filho da interlocutora Miassar Baja e sobrinho do interlocutor Said Baja, retrata a vinda primeiramente de seus avôs ao Brasil. Como relata Raiman Mufid El Baja, a imigração de sua família, primeiramente, ocorreu com a imigração de seus avôs paternos e maternos, para depois de então, estabelecidos, chamarem integrantes da família.

O meu nome é Raiman Mufid El Baja, eu nasci em Soledade, Rio Grande do Sul, no dia 5 de agosto de 1977. Eu sou descendente de palestinos. Minha mãe veio ao Brasil na década de 1960, quando tinha 8 anos de idade e meu pai também veio ao Brasil na década de 1960, quando tinha 16 anos de idade. Quando eles vieram ao Brasil o meu avô paterno já estava estabelecido no Brasil, da mesma forma que meu avô materno. Eles foram

chamando a família. O motivo da imigração de ambos foi a ocupação israelense na Palestina e a procura de emprego. (RAIMAN MUFID EL BAJA, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Hayat Mohammed, palestina, natural de Beitunia. Conta sobre a história da imigração de seu avô em 1950, tendo como principal motivo a guerra de 1948 na Palestina (Nakba). Ou seja, a ocupação israelense na Palestina. Como conta a interlocutora, seu avô veio para sustentar a família na Palestina. Ele veio acompanhado com um irmão. Vieram de navio. Hayat Mohammed conta que o irmão de seu avô permaneceu em São Paulo e seu avô veio para Cruz Alta, onde já existiam palestinos de sua região. No relato abaixo, Hayat Mohammed também relata como ocorreu à imigração de outros membros da família e também de sua vinda ao Brasil. Primeiramente instalando-se na cidade de Cruz Alta e, após o casamento, mudando-se para Jaguarão.

O meu nome é Hayat Mohammed. Eu nasci na Palestina, em Beitunia, no dia 23 de dezembro de 1968. Meu avô paterno veio para o Brasil em 1950. Depois da guerra de 1948, tendo como principal motivo a ocupação israelense na Palestina. Meu avô veio para sustentar a família. Ele veio com irmão dele. Desceram no porto de Santos em São Paulo. Como muitos de Beitunia estavam em Cruz Alta, meu avô foi para Cruz Alta, mas o irmão dele ficou em São Paulo. Depois de alguns anos, meu avô chamou meu pai para vir ao Brasil. Minha mãe estava grávida de mim e permaneceu na Palestina. Daí quando eu tinha 5 anos de idade minha mãe veio para o Brasil e eu fiquei na Palestina com minha avó e meu avô. Depois que os meus pais já estavam no Brasil, meu avô retornou a Palestina. Ele trabalhou 20 anos em Cruz Alta e depois retornou à Palestina. Eu cheguei ao Brasil em 1983, na cidade de Cruz Alta, e em 1987 eu casei e vim para Jaguarão. (HAYAT MOHAMMED, entrevistada em Jaguarão, no dia 19 de julho de 2023).

Falastin Hanini relata a história de vinda de seu pai, vindo ao Brasil na década de 1960 para a fronteira de Santana do Livramento-Rivera. Falastin Hanini comenta também sobre outros imigrantes árabes que vieram na mesma época de seu pai e, além disso, exerceram o ofício de mascate.

O meu nome é Falastin Hanini, mais conhecida como Tita Hanini. Eu vou te contar um pouco de Santana do Livramento, dos primeiros imigrantes. Os primeiros imigrantes que estão no Brasil vieram há quase 60 anos. Por exemplo, os meus pais. Já faz mais de 60 anos que estão no Brasil. Então a maioria foi nessa época de 1960. Foram os primeiros imigrantes que se destacaram na área do comércio, pois a grande maioria deles trabalharam no comércio. O meu pai, quando veio, era vendedor ambulante. Ele me contava que comprava alguma coisinha, colocava na mala dele e saía para vender nas casas. (FALASTIN HANINI, entrevistada de forma remota, no dia 24 de fevereiro de 2023).

Mônica Khalil, descendente de palestinos, relata sobre o período de imigração de sua família ao Brasil, que corresponde ao final década de 1950 e meados da década de 1960.

O meu nome é Mônica Khalil eu nasci em Sapucaia do Sul, na grande Porto Alegre, no dia 4 de julho de 1971. Eu sou descendente de palestinos. Meu pai veio ao Brasil em 1959, para a cidade de Sapucaia do Sul. Minha mãe veio ao Brasil em 1967, durante a Guerra dos Seis Dias, chegando na cidade de São Gabriel, onde o pai dela estava estabelecido. Ela veio através de uma carta que meu avô, pai dela, fez, para ela conseguir vir quando aconteceu a Guerra dos Seis Dias. Quando a minha mãe se casou, ela se mudou para Sapucaia do Sul. O meu pai tinha uma loja em Sapucaia do Sul. Aí, antes de eu completar três anos, eles foram para São Gabriel, porque a família da minha mãe é de São Gabriel. Meu avô (materno) quando veio ao Brasil se instalou em São Gabriel. Aí ela resolveu voltar para lá, pois ela se adaptou melhor e ela vive em São Gabriel até hoje. Eu vim para Santana do Livramento quando casei. Mas depois, nós fomos para São Gabriel, onde eu vivi a minha vida inteira. Voltamos aqui para Santana do Livramento para viver faz praticamente um ano, mas meu esposo já vivia em Santana do Livramento há muito tempo. Mas ele é nascido na Palestina. (MÔNICA KHALIL, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Ayat Yaser Said Abdallah, descendente de palestinos. Graduada em Relações Internacionais pela Universidade Federal do Pampa, Campus Santana do Livramento. Relata a história de vinda de seu avô ao Brasil no período que corresponde à década de 1960. Como relata Ayat Yaser Said Abdallah, a motivação da imigração de seu avô foi ocasionada pela ocupação israelense na Palestina. Como conta a interlocutora, seu avô, assim com os outros imigrantes da época, trabalham como mascates para anos mais tarde se estabelecerem no comércio. Em seu relato, Ayat faz destaque a sua loja como uma das primeiras lojas de árabes da quadra. Ayat faz ressaltou a importância dos árabes no setor do comércio, começando pelos sírios e libaneses, depois dando continuidade com os palestinos. Já seu pai veio em 1970, como visita, mas como relata Ayat Yaser Said Abdallah, alguns acontecimentos fizeram seu pai ficar aqui no Brasil, na fronteira de Santana do Livramento.

O meu nome é Ayat Yaser Said Abdallah, eu nasci em Santana do Livramento, no dia 1 de setembro de 1998. Eu sou descendente de palestinos. Minha família é da Qibya. Meu avô imigrou ao Brasil em 1960, tendo como o principal motivo de sua imigração a ocupação israelense na Palestina. Quando meu avô veio ao Brasil não tinha ninguém de árabe aqui em Santana do Livramento, depois veio o irmão dele. Assim como os outros imigrantes, meu avô começou a trabalhar como mascate, e depois de algum

tempo, eles abriam lojas. Quem começou o comércio em Santana do Livramento foram os árabes, primeiramente os libaneses e sírios, e depois vieram os palestinos que deram continuidade; mas, antes, quase não existia o comércio em Santana do Livramento. Essa minha loja foi a primeira dessa quadra de árabes. Faz mais de 40 anos que existe essa loja. O meu pai veio ao Brasil em 1970. Ele estava estudando na Iugoslávia. E em 1970 meu pai veio visitar meu avô aqui no Brasil. Os dois acabaram se acidentando de carro e meu avô faleceu. E meu pai acabou ficando e morando aqui no Brasil. (AYAT YASER SAID ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Khaled Gomes Khaled retrata a história de vinda de seu pai ao Brasil na década de 1960. Khaled Gomes Khaled destaca o ofício de mascate exercido quando chegou ao Brasil até conseguir se estabelecer economicamente. Khaled comenta também sobre a solidão enfrentada pelo seu pai no início de sua imigração ao Brasil.

O meu nome é Khaled Gomes Khaled. Tenho 53 anos. Nasci no Uruguai, mas me considero do Chuí. Meu pai veio na década de 1960, pois ele tinha perdido os familiares na Palestina. Ele veio primeiro para o Chuí, depois foi para o Uruguai, para Maldonado, para tentar trabalhar, pois estava muito difícil. Ele vendia de porta em porta. E também em Maldonado ele conheceu minha mãe. Anos mais tarde, em 1974, ele retornou ao Chuí. Nós éramos três irmãos pequenininhos. O ponto positivo foi que meu pai conseguiu crescer na vida, mas no início da imigração ele se sentiu muito sozinho. (KHALED GOMES KHALED, entrevistado no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Ali Khaled, irmão de Khaled Gomes Khaled comenta a vinda de seu pai ao Brasil em 1967.

O meu nome é Ali Khaled, tenho 44 anos, sou natural do Chuí. Meu pai veio para cá em 1967. O nome dele é Mohammad Hasan, ele é palestino. Ele me deu a entender que na época, quando teve a ocupação em 1967, eles saíram de lá, cada um foi para um lado. Ele foi parar no Brasil. Ele veio para Goiás, e andou toda aquela parte, e depois veio para o Chuí. (ALI KHALED, entrevistado no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Said Baja, palestino, natural de Safa, relata que veio ao Brasil em 1968, quando seu pai trouxe a família que permaneceu na Palestina. O interlocutor relata que o principal motivo da imigração da família foi a ocupação israelense na Palestina. O interlocutor relata sobre as cidades que percorreu:

O meu nome é Said Baja, eu nasci na Palestina na cidade de Safa, em Ramallah, no dia 4 de julho de 1959. Eu vim ao Brasil em 1968 após a invasão de Israel aos territórios palestinos da Palestina. Aí o pai puxou, trouxe toda a família que ainda restava na Palestina: eu, minha mãe e os

meus irmãos. Aí embarcamos em Porto Alegre, no dia 1 de julho de 1968. A primeira cidade em que fomos morar foi em Soledade, no Rio Grande do Sul, e a primeira fronteira em que eu residi foi em 1983 em Porto Xavier, fronteira com a Argentina. Logo depois fui residir em Uruguaiana, também fronteira com a Argentina; e entre 1997 a 1998 fui residir em Santana do Livramento, fronteira com o Uruguai, e em 1999, fui residir em Jaguarão, também fronteira com o Uruguai, onde vivo até hoje. (SAID BAJA, entrevistado em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2023).

A Figura 04 representa a família de Said Baja, com seus irmãos vindos ao Brasil, na década de 1960. Said Baja é o que está no colo de seu pai que se chama Hamudeh Baja e sua mãe se chama Latifeh Baja, no colo de Latifeh Baja está Mohamad Baja, da esquerda para direita está Walid Baja, Nawal Baja (Zarifa Baja) e Mufid Baja. Na frente de Walid Baja está Moufida Baja (Sara Baja) e na frente de Mufid Baja está Fatma Baja.

Figura 04: Família de Said Baja



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

Ualid Hussein Ali Mohd Rabah é presidente da Federação Árabe Palestina do Brasil - FEPAL. Ualid Rabah é descendente de palestinos. Filho de Hussein Ali Mohd Rabah e de Farha Husein Ali Mohammad Rabah. Seu pai é de Kobar e sua mãe de Arura, ambas na Cisjordânia, localizada na região de Ramallah. Conta sobre a história da imigração de seus pais ao Brasil. Como relata o interlocutor, seu pai veio ao Brasil em 1960, de navio, entrando pelo porto de Santos. Seguiu até Canoas, onde já existiam alguns palestinos da mesma região de seu pai. Como conta o interlocutor, seu pai mascateou durante um ano e meio. Depois mudou-se para Toledo, no interior do Paraná, para trabalhar com outros patrícios que haviam feito contato, para que seu pai fosse trabalhar lá. Como relata o interlocutor, depois que seu pai conseguiu se estabelecer, trouxe sua mãe para o Brasil, em dezembro de 1965.

O meu nome é Ualid Hussein Ali Mohd Rabah, eu nasci em Toledo, no interior do Paraná, no dia 11 de dezembro de 1966. Meu pai se chama Hussein Ali Mohd Rabah e minha mãe se chama Farha Husein Ali Mohammad Rabah. Eu sou descendente de palestinos. Meu pai chegou ao Brasil em 1960, ele veio de uma cidade da Palestina, chamada Kobar, que fica na região de Ramallah. Minha mãe chegou em 1965. Minha mãe é de uma cidade chamada Arura na Palestina. Eles já eram casados. Chegaram a ter uma filha lá, que com poucos meses de vida infelizmente, em virtude de algum problema de saúde, teve uma febre muito alta, não deu tempo de chegar, ao hospital e veio a óbito. Meu pai veio de navio, chegou ao porto de Santos e de lá subiu para São Paulo. Todos esses imigrantes subiam e de lá eram distribuídos pela linha férrea. Tem até um grande estudo a ser feito: como que a imigração no Brasil era distribuída a partir das linhas férreas de São Paulo. Meu pai foi parar em Canoas, onde já existia uma comunidade palestina. Lá era possível pegar mercadoria no que hoje seria considerado consignação. Você pegaria as mercadorias. Os mascates venderiam, voltariam e pegariam mais. Meu pai trabalhou como mascate em Canoas por mais ou menos um ano. Depois ele foi para Toledo, interior do Paraná, onde estava aberta uma área de colonização. A empresa colonizadora chamada Muripã era do Rio Grande do Sul. Já havia palestinos da mesma cidade do meu pai instalados em Toledo. Fazia pouco tempo que eles tinham entrado em contato com meu pai e meu pai foi para lá. Meu pai trabalhou em sociedade com esse outro patrício palestino, também de Kobar. Montaram uma sociedade, uma pequena loja na antiga rodoviária de Toledo. Aí quando meu pai acumulou um dinheirinho, ele mandou para minha mãe para que ela viesse. Então ela chegou em dezembro de 1965. Eu fui o primeiro filho a nascer no Brasil em dezembro de 1966. (UALID HUSSEIN ALI MOHD RABAH, entrevistado de forma remota, no dia 21 de março de 2023).

No relato abaixo Ualid Hussein Ali Mohd Rabah menciona sobre o processo de ocupação da Palestina, assim como do Oriente Médio por potências estrangeiras.

É obvio, por outro lado, que isso (a emigração) é consequência direta desta longa, muito longa ocupação da Palestina e da região chamado Oriente Médio e do Mundo Árabe por potências estrangeiras, desde o Império Otomano passando pelo inglês e depois pelo projeto sionista, que é um experimento social genocida permanente, baseado na limpeza étnica, colocando uma região sob regime de apartheid. Então essa seria assim a moldura geral. (UALID HUSSEIN ALI MOHD RABAH, entrevistado de forma remota, no dia 21 de março de 2023).

Podemos também analisar os relatos dos descendentes de imigrantes árabes, cujo seus pais ou avôs vieram ao Brasil na década de 1960. Os relatos de Falastin Hanini, Mônica Khalil, Ayat Yaser Said Abdallah, Khaled Gomes Khaled, Ali Khaled e Ualid Hussein Ali Mohd Rabah demonstram em semelhança a questão por busca de melhores condições de vida, pela qual suas famílias tiveram que deixar a Palestina, a própria terra natal. Assim como os imigrantes que vieram ao Brasil na década de 1950, os que vieram na década de 1960 conforme os relatos dos interlocutores também se dedicaram ao ofício de mascate. Para depois então estabelecer uma loja e assim chamar outros integrantes da família.

Reda Mohammad Ali Shehadeh, palestino, natural de Safa, relata que veio ao Brasil em 1964, instalando-se na cidade de Anápolis, onde estava um tio seu desde 1958. Ele relata que seu tio trabalhou como mascate durante dois anos em Anápolis, para depois então estabelecer uma loja. Como relata o interlocutor, depois de seu tio estabelecer comércio, retorna à Palestina para buscar seu filho.

O meu nome é Reda Mohammad Ali Shehadeh, eu nasci na Palestina, na cidade de Safa em Ramallah, no dia 27 de julho de 1946. Eu vim ao Brasil em 1964. Instalei-me em Anápolis, Goiás, pois meu tio já estava aqui em Anápolis desde 1958. Ele trabalhou dois anos como mascate e depois abriu uma loja, aí depois ele retornou para a Palestina para o buscar o filho dele. Aí quando ele retornou ao Brasil eu quis vir com ele, pois eu queria procurar trabalho e uma vida melhor. Depois de algum tempo meu tio retornou para ficar na Palestina, mas eu fiquei no Brasil. Em 1980 eu vim para a fronteira de Jaguarão para também trabalhar no comércio. (REDA MOHAMMAD ALI SHEHADEH, entrevistado em Jaguarão, no dia 11 de dezembro de 2023).

Nawal Attari Abdallah, palestina, relata que viveu sua infância e a adolescência no Kuwait. Nawal Attari Abdallah conta que imigrou ao Brasil, para a fronteira de Santana do Livramento, em 1971, tendo como o principal causa o casamento e o trabalho. Nawal Attari Abdallah relata que seus tios já estavam estabelecidos no Brasil. Como conta Nawal Attari Abdallah, seus tios vieram em procura de trabalho e melhores condições de vida, permanecendo primeiramente em São Paulo e anos mais tarde vieram para Santana do Livramento.

Meu nome é Nawal Attari Abdallah, eu nasci na Palestina, no dia 9 de fevereiro de 1954, mas vive toda minha infância e adolescência no Kuwait. Eu vim ao Brasil em 1971. O principal motivo da minha imigração foi casar e trabalhar, mas meus tios já estavam no Brasil. Eles vieram para trabalhar. Meus tios ficaram um tempão em São Paulo e depois foram para Santana do Livramento. (NAWAL ATTARI ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Miriam Dib Khaled, descendente de palestinos, que ainda pequena foi morar na Palestina, retorna ao Brasil em 1991, instalando-se na cidade do Chuí. O principal motivo foi familiar, o casamento e o trabalho. Miriam também relata sobre a trajetória de vinda de seu pai ao Brasil em 1970, em razão principalmente de trabalho e da guerra. Miriam Dib Khaled conta que, diante desses acontecimentos, seu pai começou a trazer outros membros da família.

O meu nome é Miriam Dib Khaled, tenho 47 anos, sou nascida em Cachoeira do Sul. Eu sou descendente de palestinos. Mas fui morar ainda pequena na Palestina e retornei ao Brasil em 1991, para a cidade do Chuí. O motivo de minha vinda foi familiar e também porque eu casei e vim trabalhar. Meu pai veio ao Brasil em 1970. O motivo da imigração de meu pai era mais a procura de emprego, pois naquela época não tinha trabalho lá e a guerra também foi outro motivo. Aí começou: uns traziam os outros. Vieram minha mãe, minhas irmãs e meu irmão. (MIRIAM DIB KHALED, entrevistada no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Ziad Yacoub Salama, palestino, natural de Ramallah, conta que veio ao Brasil em 1977, inicialmente instalando-se na cidade de Porto Alegre, onde seus tios já estavam estabelecidos desde 1955. O interlocutor relata que veio ao Brasil para estudar, mas acabou se dedicando ao comércio. Ziad Yacoub Salama relata que permaneceu durante dois anos em Porto Alegre e depois mudou-se Jaguarão, pois como relata o interlocutor, os uruguaios compravam no comércio de Jaguarão.

Eu me chamo Ziad Yacoub Salama, eu nasci na Palestina, em Ramallah. Eu vim ao Brasil em 1977, para a cidade de Porto Alegre, porque meus tios já estavam aqui no Brasil. Eles migraram em 1955. Eu vim ao Brasil para estudar na faculdade, mas acabei não estudando e comecei a trabalhar no comércio. Eu fiquei dois anos em Porto Alegre e depois vim para Jaguarão, porque vinham os clientes uruguaios comprar nas lojas. (ZIAD YACOUB SALAMA, entrevistado em Jaguarão, no dia 30 de março de 2023).

Mustafa Salim, palestino de uma cidade chamada Jenin, cujo seus pais são de Haifa, retrata como foi sua vinda ao Chuí no de 1981.

Eu me chamo Mustafa Salim, tenho 67 anos. Eu nasci na Palestina. Sou de uma cidade chamada Jenin. Meus pais são de Haifa, eles foram expulsos em 1948, aí a minha família foi para a cidade de Jenin. Eu cheguei aqui no Chuí em 1981. Vim para aqui por causa de um cara que estava no Chuí e foi para a Jordânia. Através de um conhecido dele, eu fiquei sabendo que ele estava procurando funcionário. Daí eles me contratam e aí eu cheguei aqui direto para o Chuí. Eu não tinha nada de amigos e familiares aqui no Chuí. Eu vim por causa desse viajante. Então eu comecei a trabalhar como funcionário numa loja. Depois eu comecei a vender roupas nas ruas e hoje, Graças a Deus, eu tenho a minha loja. (MUSTAFA SALIM, entrevistado de forma remota, no dia 10 de maio de 2023).

Saleh Said Saleh Yusuf Said, descendente de palestinos, retrata a história de vinda de seus pais para a fronteira meridional Brasil-Uruguai. Segundo o interlocutor, seus pais vieram na década de 1980, primeiramente chegando na cidade do Chuí, onde já havia parentes estabelecidos. Logo depois, em 1994, seu pai muda-se para a fronteira de Santana do Livramento, onde estabeleceu comércio e permaneceu com sua família.

O meu nome é Saleh Said Saleh Yusuf Said. Eu nasci no Chuí, no dia 19 de fevereiro de 1988. Eu sou descendente de palestinos. Minha mãe é de Nablus e meu pai é de Jenin. Eles vieram ao Brasil na década de 1980, chegando na cidade do Chuí. Eles já eram casados na Palestina. Vieram praticamente juntos um atrás do outro. Meu pai quando veio ao Brasil já tinha familiares instalados no Chuí. Em 1994 meu pai decidiu ir para Livramento tentar a vida sozinho, pois no Chuí a gente morava com a família. Ele estava indo primeiro para Uruguaiana, mas parou aqui em Livramento e gostou e acabou ficando. Ele tinha um conhecido do Chuí que também estava vindo com ele. Pararam aqui (em Livramento) e fecharam negócios. Assim, entre um ou dois meses, já tinham loja. (SALEH SAID SALEH YUSUF SAID, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Hana Yousef, natural do Líbano, relata que veio Brasil em 1981 tendo o principal motivo o casamento.

O meu nome é Hana Yousef, eu nasci no Líbano, no dia 27 de fevereiro de 1961. Eu vim ao Brasil direto para Jaguarão em 1981. O principal motivo de minha vinda ao Brasil foi o casamento. (HANA YOUSEF, entrevistada em Jaguarão, no dia 16 de julho de 2023).

Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef, palestino, natural de Al-Mazra'a Ash-Sharqiya relata que veio ao Brasil em 1990, juntamente com seu irmão. O interlocutor relata que escolheu Jaguarão, pois já tinha tios estabelecidos no Brasil.

O meu nome é Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef. Eu nasci na Palestina, numa cidade pequena chamada Al-Mazra'a Ash-Sharqiya, no dia 15 de agosto de 1960. Eu vim para Jaguarão em 1990 acompanhado com meu irmão mais novo. Eu escolhi essa cidade, pois meus tios já estavam no Brasil desde 1960. (FARAJ YOUSEF ABDEL FATTAH YOUSEF, entrevistado em Jaguarão, no dia 20 de maio de 2023).

Abu Ahmad, palestino, veio ao Brasil em 1991. O principal motivo foi a Intifada em 1987. Como relata Abu Ahmad, a ocupação israelense na Palestina foi o principal motivo de sua imigração ao Brasil.

Eu me chamo Abu Ahmad, tenho 51 anos. Sou palestino. Eu vim ao Brasil em 1991. Meus tios já moravam aqui no Brasil, no estado de Goiás. Então naquele momento eles tinha visitado a Palestina. Aí eu acabei voltando com eles. O primeiro motivo naquela época, em 1987, era a Intifada. Então meu pai tinha medo que ia passar na cadeia. Então me apoiou para vir para o Brasil, para não acontecer e também não perder anos e anos da vida da pessoa dentro da cadeia. Então o motivo que sempre falo foi a ocupação israelense na Palestina. (ABU AHMAD, entrevistado no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, mãe da autora Dalal Jamal Yousef Dawas, natural da Jordânia e filha de palestinos, conta que seus pais mudaram-se para a Jordânia em 1967, por causa da ocupação israelense na Palestina. Khawla Jamal Yousef Hussein Daous relata que viveu sua infância e a adolescência na Jordânia. Como conta a interlocutora, em 1993 ocorreu sua imigração ao Brasil, tendo como principal motivo o casamento. Khawla Jamal Yousef Hussein Daous conta que seu tio, pai de seu esposo, já estava estabelecido no Brasil deste o ano 1960.

O meu nome é Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, eu nasci na Jordânia, em Amã, no dia 6 de outubro de 1974. Mas meus pais são palestinos. Eles são de uma cidade chamada Bayt Nabala, que fica na Palestina. Eles foram à Jordânia em 1967, tendo o principal motivo à ocupação israelense na Palestina. Eu vivi a minha vida inteira na Jordânia até me casar e vir ao Brasil. Eu me casei com o meu primo que já morava no Brasil desde 1973, pois o pai dele já estava estabelecido aqui no Brasil desde 1960. Aí em 1991 meu marido foi para a Jordânia, para casar comigo, e retornou ao Brasil para fazer as papeladas, para eu conseguir ficar permanente. Aí quando tudo ficou pronto em 1993 eu vim ao Brasil. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão no dia 17 de junho de 2023).

Jazia Sami, palestina, vinda ao Brasil no ano de 1990, tinha como principal motivo o casamento. Jazia Sami relata que seus tios já estavam estabelecidos no

Brasil. Como relata Jazia Sami, seus tios vieram em busca de trabalho, como também por causa da ocupação israelense na Palestina.

O meu nome é Jazia Sami, eu nasci na Palestina, no dia 23 de dezembro de 1970. Eu vim ao Brasil em 1990. A motivação de ter vindo aqui foi o casamento. Eu estava noiva e vim direto para Santana do Livramento. Aqui no Brasil eu já tinha meus tios estabelecidos. Há anos eles vieram lá da Palestina para o Brasil, para trabalhar, pois não tinha oportunidade de trabalho por causa de Israel. (JAZIA SAMI, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Suad Hasan Mahmud Suleiman, palestina, mãe da interlocutora Ayat Yaser Said Abdallah. Conta que se mudou ainda pequena para a Jordânia, onde viveu sua vida inteira até 1992, quando se casou.

Eu me chamo Suad Hasan Mahmud Suleiman, eu nasci na Palestina, no dia 15 de março de 1965, mas vive minha vida inteira na Jordânia. Eu saí da Palestina com 1 ano e 6 meses e fui para Jordânia e fiquei todo tempo, lá até me casar e vir para o Brasil, fixando-me em Santana do Livramento em 1992. (SUAD HASAN MAHMUD SULEIMAN, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Ekhlass Abdel Karim, natural da Jordânia, relata que a origem de sua família é Palestina. Ekhlass Abdel Karim conta que o principal motivo de sua imigração ao Brasil, estabelecendo-se na fronteira de Santana do Livramento em 1995, foi o casamento.

O meu nome é Ekhlass Abdel Karim, eu nasci na Jordânia, no dia 17 de fevereiro de 1972, mas meus pais são naturais da Palestina. Eu vim ao Brasil em 1995 para Santana do Livramento. O motivo de minha vinda para Santana do Livramento foi o casamento. (EKHLASS ABDEL KARIM, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Ali Ahmad Abu Essoud, natural do Kuwait, e filho de pais palestinos, cujo seu pai é de Nablus e sua mãe de Hajja. Conta como ocorreu sua imigração ao Brasil no de 1997.

O meu nome é Ali Ahmad Abu Essoud, eu sou natural do Kuwait, eu nasci no dia 11 de novembro de 1967, mas minhas raízes são palestinas. Meu pai é de Nablus e minha mãe é de Hajja, mas quando eu nasci eles estavam no Kuwait. Terminei meus estudos do ensino médio no Kuwait, depois fui para o Canadá, para continuar os estudos. Mas como aconteceu a guerra, não teve como eu continuar estudando e também custava dinheiro. Aí depois

comecei a trabalhar no Canadá, por quase doze anos. Aí bateu na cabeça um dia ir à Jordânia. Daí conheci minha esposa lá e a gente se casou. Voltamos para o Canadá, ficamos 6 meses e depois surgiu uma visita para a família dela aqui no Brasil, em Uruguaiana. Aí como dizem, quando tu tomas água do Brasil, tu ficas aqui. Então, em 1997 cheguei ao Brasil, primeiramente para Uruguaiana e depois vim para cá em Jaguarão. (ALI AHMAD ABU ESSOUD, entrevistado em Jaguarão, no dia 23 de maio de 2023).

Zahraa Sahely, natural do Líbano, relata sobre sua imigração primeiramente para a Venezuela, no ano de 2006, até vir para o Chuy em 2019. Como relata a interlocutora, veio ao Chuy em razão de um irmão estabelecido. Mas atualmente a interlocutora comenta que mora no Chuí do lado brasileiro.

O meu nome é Zahraa Sahely, tenho 33 anos. Sou de uma cidade chamada Baalback, no Líbano. Saí do Líbano da minha cidade de origem, em 2006, e migrei no primeiro momento para Venezuela. Em 2019 vim para o Chuy, do lado do Uruguai, pois tenho um irmão que mora aqui no Chuy, mas atualmente eu me mudei e estou no Chuí, do lado do Brasil. (ZAHRAA SAHELY, entrevistada de forma remota, no dia 19 de maio de 2023).

Mariam Munawar Alhetar, natural do Iêmen, relata sua vinda ao Brasil. A interlocutora relata que veio ao Brasil porque se casou. Mariam Munawar Alhetar relata que veio para o Chuí no ano de 2012 e logo depois, em 2018, foi para Jaguarão.

O meu nome é Mariam Munawar Alhetar, eu nasci no Iêmen, de uma cidade chamada IBB, no dia 1 de janeiro de 1991. Eu vim ao Brasil em 2012, por causa do casamento. Primeiramente eu vim na cidade do Chuí, e em 2018, vim para Jaguarão. (MARIAM MUNAWAR ALHETAR, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de fevereiro de 2024).

Ahmad Mohammad Redan Nasser, natural da Síria, conta como se deu sua imigração para a fronteira meridional Brasil-Uruguai no ano de 2013.

O meu nome é Ahmad Mohammad Redan Nasser, tenho 54 anos, sou natural da Síria. Vim aqui para a fronteira do Chuy, chegando pelo lado uruguaio, no ano de 2013. Eu vim para a fronteira do Chuy, pois meu amigo me convidou para vir. Eu nunca imaginei vir para cá. Quando cheguei aqui, eu trabalhei dois anos com meu amigo em um restaurante, depois comecei a trabalhar sozinho em casa com encomendas para hotéis, festas e eventos. Cheguei a trabalhar de quatro a cinco anos em casa com encomendas. Em 2019 eu consegui abrir meu restaurante, chamado Rayan Restaurante. Em seguida consegui abrir outro, mas infelizmente tive que fechar um deles, por causa da pandemia. (AHMAD MOHAMMAD REDAN NASSER, entrevistado de forma remota, no dia 7 de março de 2023).

## 2.2 Dificuldades encontradas no país de imigração

Nesta secção serão apresentadas algumas dificuldades que os imigrantes árabes enfrentaram em sua imigração ao Brasil.

Nawal Attari Abdallah, palestina e comerciante em Santana do Livramento, destaca a língua como a principal dificuldade encontrada no país de imigração e destaca o comércio como seu principal aprendizado da língua portuguesa e espanhola.

A minha dificuldade foi na língua. Amizades não foi difícil. Quando vim tinha duas ou três famílias, depois começou a vir mais gente, os rapazes começaram a casar, uns casavam com brasileiras, outros com árabes e as famílias e a comunidade foram aumentando. O comércio também me ajudou muito para aprender a falar desde que cheguei aqui. Estou no comércio nesta mesma loja desde 1971. Faz mais de 50 anos que eu trabalho como comerciante. A gente aprende com as funcionárias, com a vida, com os clientes, aprende tudo; depois tudo deslança, mas o começo é muito duro. Com o passar dos anos aprendemos a lidar com as coisas e o ambiente em que estamos. (NAWAL ATTARI ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Raiman Mufid El Baja, descendente de palestinos, relata sobre a vida dos imigrantes árabes e suas dificuldades encontradas no país de imigração. Retrata a história de vida desses imigrantes árabes que se dedicavam ao ofício de mascate e como através disso construíram suas vidas aqui no Brasil.

Todos os imigrantes, quando chegaram ao Brasil, tiveram dificuldade financeira, tiveram dificuldade de adaptação, tiveram dificuldade de idioma. Então a principal dificuldade foi porque na época em que eles vieram, esses imigrantes trabalhavam como mascates. Não tinham condição de ter uma loja física. Eles passavam 2 dias indo a São Paulo de ônibus, ficavam uma manhã em São Paulo comprando e mais 2 dias voltando, para poder vender aquilo ali. Esses imigrantes não tinham muitos recursos para comprar muitas coisas. Então eles vendiam em uma semana e em dez dias tinham que voltar a São Paulo. Era uma maratona, uma ginástica, em função de que tinham dificuldades, queriam dar o melhor, mas a melhor parte que eles tinham eram os sonhos de conquistas, sonhos de adquirir o conforto e o luxo, e também de voltar à Palestina e dizer que venceram na vida. Não era só para sair para alimentar, mas sim para vencer na vida. (RAIMAN MUFID EL BAJA, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Suad Hasan Mahmud Suleiman, palestina, também retrata suas dificuldades com o idioma e também a questão da saudade dos familiares.

Quando vim ao Brasil o primeiro ano eu só chorava. Não entendia nada o que as pessoas falavam. Quando alguém ria, eu achava que estavam falando de mim; sofri muito naquela época. Além disso, eu não tinha meus familiares aqui no Brasil, só a família do meu esposo. (SUAD HASAN MAHMUD SULEIMAN, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Abu Ahmad, palestino, retrata algumas dificuldades enfrentadas na vida de um imigrante.

No início sempre a pessoa vai sentir uma coisa estranha na vida, estranha a cultura, a religião, fica longe da família, leva uma vida sofrida, uma vida sofrida até a agora, quando a família da gente partiu; uma parte aqui, outra ali. (ABU AHMAD, entrevistado no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Mustafa Salim, palestino, relata também dificuldades enfrentadas no início, logo após sua imigração.

As principais dificuldades que eu enfrentei foram o idioma, e a gastronomia. Principalmente a questão da comida, quando o cara sai do país dele para outro país, tem muita diferença, é uma coisa radical. (MUSTAFA SALIM entrevistado de forma remota, no dia 10 de maio de 2023).

Maisar Omar, palestino, também relata sobre as dificuldades vivenciadas pelos seus pais no país de imigração, ressaltando a diferença da língua e a falta de recursos financeiros, no início.

Os meus pais tiveram dificuldade como qualquer pessoa. Para mim nossos pais que tiveram aqui são heróis. Meus pais são heróis para mim, chegaram aqui com a cultura diferente, a língua diferente, tudo diferente, não entendendo coisa nenhuma, sem dinheiro. Mas conseguiram fazer, construir o que eles construíram; e o mais importante é que eles educaram os filhos deles. Acho que eles foram fabulosos. Dificuldade como qualquer pessoa que vai para outro país. (MAISAR OMAR, entrevistado em Pelotas, no dia 13 de março de 2023).

Mônica Khalil, descendente de palestinos, cita a língua como o principal fator de dificuldade de seus pais. Mônica Khalil relata:

As principais dificuldades que eles encontram é a língua, porque na questão do acolhimento o Brasil é o melhor país, que acolhe bem um estrangeiro. Eles amam o Brasil, a dificuldade é a língua. A minha mãe como estudou o inglês na Palestina, facilitou para ela aprender o português; em seguida ela já estava falando. Mas o meu pai teve muita dificuldade com a língua, mas minha mãe ajudou muito meu pai. (MÔNICA KHALIL, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Reda Mohammad Ali Shehadeh, palestino, também comenta sobre a saudade da família quando chegou ao Brasil.

No começo eu chorava todos os dias de saudade da minha família e de meus amigos, mas gostei do Brasil. Eu também tive dificuldades com a língua, eu enrolava a língua quando falava, mas depois aprendi ligeiro. (REDA MOHAMMAD ALI SHEHADEH, entrevistado em Jaguarão, no dia 11 de dezembro de 2023).

Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef, palestino, comenta sobre o início de sua vida no Brasil e sobre a questão do trabalho.

O começo de minha vida foi muito duro. Ainda eu trabalho duro. São 30 anos de trabalho, trabalho, trabalho. É muito duro para sobreviver e aguentar essas crises que passa. Mas o Brasil é um país bom, um país que oferece muitas oportunidades para a gente trabalhar. Temos liberdade para falar, as pessoas têm respeito pelo ser humano e nós não somos considerados estrangeiros aqui, nós somos praticamente brasileiros, somos bem recebidos pelos brasileiros. (FARAJ YOUSEF ABDEL FATTAH YOUSEF, entrevistado em Jaguarão, no dia 20 de maio de 2023).

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, natural da Jordânia, relata sua dificuldade com a língua no início de sua chegada ao Brasil e também relata como se deu seu processo de aprendizado do idioma.

Quando eu cheguei ao Brasil, eu tive muita dificuldade principalmente com a língua. Meu marido tinha loja; assim, quando eu ficava na loja, os fregueses entravam para conversar e comprar. Eu não conseguia entender o que eles falavam. E quando as pessoas conversavam na loja, eu achava que eles estavam falando de mim, e eu ficava muito irritada e triste. Mas as gurias que trabalhavam na loja eram muito queridas e me ajudavam bastante. E me ensinavam a falar. De pouquinho e pouquinho eu também fui me esforçando, cada vez mais a aprender e às vezes escrevia as palavras no papel e ficava treinando até conseguir falar certo e me comunicar com as pessoas. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous também retrata a saudade da família e como a questão da comunicação no início da sua chegada era difícil.

Outra dificuldade foi a saudade da família. Foi muito difícil. Eu chorava muito nos primeiros anos aqui no Brasil. E, além disso, eu me comunicava por cartas com a minha família, pois as ligações eram muito caras. E para a carta chegar para eles demorava dias e dias, e depois quando tinha o retorno da carta que demorava mais dias. Então eu ficava com muita saudade. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

Ualid Hussein Ali Mohd Rabah, descendente de palestinos, destaca as principais dificuldades enfrentadas pelos seus pais no começo de suas vidas no Brasil.

As dificuldades enfrentadas pelos meus pais foram a língua, o conjunto de costumes de modo geral, a cultura e a espiritualidade da religião, pois não tinha Mesquita e não tinha como exercer a espiritualidade da religião. A saudade da Terra. O meu pai, em específico, até o dia da morte dele em 1997... ele dizia para nós, quando éramos crianças, que todos os dias ele sonhava com a Palestina. Ele permaneceu no Brasil por 37 anos. (UALID HUSSEIN ALI MOHD RABAH, entrevistado de forma remota, no dia 21 de março de 2023).

Ualid Hussein Ali Mohd Rabah relata sobre as dificuldades enfrentadas pelos seus pais no início da imigração em relação à alimentação.

A alimentação, especialmente no primeiro momento, quando eles não sabiam se dar ainda muito bem com essa restrição do consumo da carne de porco. Na época não tinha óleo vegetal disponível. Não existia sequer a margarina, usavam a gordura de porco para frituras e o próprio pão, principalmente nos interiores dos países. Então eu lembro quando criança que minha mãe usava com muita frequência, manteiga; claro, outra forma de substituir, lembrando que ainda não havia para comprar no mercado à vontade, o óleo vegetal. O óleo vegetal era mais famoso, mais comum. Além disso, não existia nem mesmo o de milho que é anterior a soja, chamada lavoura branca. (UALID HUSSEIN ALI MOHD RABAH, entrevistado de forma remota, no dia 21 de março de 2023).

No relato abaixo, Ualid Hussein Ali Mohd Rabah relata sobre a vida do mascate exercida pelos imigrantes árabes no início de suas trajetórias.

Além disso, para esclarecer, economicamente a vida de mascate não era vida fácil, era difícil, dura e depois para estabelecer o pequeno comércio era muito difícil, porque tinha dificuldade da língua que atrapalhava um pouco. Apesar disso tudo, muitos acabaram consolidando suas posições, uns mais bem sucedidos economicamente, outros menos. Mas acabaram consolidando suas condições socioeconômicas. (UALID HUSSEIN ALI MOHD RABAH, entrevistado de forma remota, no dia 21 de março de 2023).

## 2.3 Práticas culturais e religiosas presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai

Nesta secção serão apresentados relatos sobre as práticas culturais e religiosas presentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai, das seguintes cidades: Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy, Santana do Livramento-Rivera. Serão observadas as diferenças e semelhanças das práticas culturais e religiosas que se mantêm vivas na fronteira sul do Rio Grande do Sul entre imigrantes árabes e seus descendentes, conforme suas memórias orais relatadas à pesquisadora.

Mustafa Salim, palestino, faz destaque ao Clube Árabe Palestino do Chuí como centro de manifestação cultural da fronteira do Chuí, onde são praticadas a cultura e as tradições árabes. Mustafa Salim destaca a coletividade e a união da comunidade do Chuí sobre a construção da Mesquita para as realizações das orações.

Aqui no Chuí nós temos o clube árabe palestino que é o nosso espaço da cultura árabe, onde fazemos festas, reuniões, jantas, e, além disso, nós colocamos as músicas tradicionais e folclóricas e os rapazes dançam o *Dabke* no clube. E Graças a Deus e à coletividade conseguimos construir uma Mesquita, para praticarmos as nossas orações. Uma Mesquita muito bonita por sinal. (MUSTAFA SALIM, entrevistado de forma remota, no dia 10 de maio de 2023).

Maisar Omar, palestino, também fala sobre a Sociedade Árabe Palestina do Chuí como um espaço social e a Mesquita como um espaço religioso.

No Chuí tem duas coisas lá: A sociedade Árabe Palestina que é um espaço para encontros sociais, como também festas e casamentos. E foi construída também lá uma mesquita muito bonita e grande, onde fazemos nossas orações e no mês do Ramadã à noite (*bilel*) rezamos *Salat Tarawih*. E também no Chuí no mês do Ramadã diariamente há uma quebra de jejum coletiva para as pessoas necessitadas, quando pessoas da comunidade árabe oferecem prato de comidas para as pessoas que podem ser de qualquer nacionalidade. Os árabes oferecem comida. E no final do Ramadã temos a festa do *Eid* com a comunidade árabe. (MAISAR OMAR, entrevistado em Pelotas, no dia 13 de março de 2023).

Yasser Abu Al Asal (Imam da Mesquita do Chuí) e descendente de palestinos relata que na fronteira do Chuí há presença de um Clube Árabe Palestino que representa um espaço de manifestação da comunidade árabe do Chuí, fundado nos anos de 1980. O Clube Árabe tem a função de promover manifestações culturais e

religiosas, envolvendo festividades como casamentos, aniversários ou reuniões. E também festividades islâmicas como a festa do *Eid Al-Fitr* e o *Eid Al-Adha*.

Aqui no Chuí nós temos o Clube Árabe Palestino que é um espaço de manifestação da cultura árabe que foi construído nos anos de 1980, normalmente usamos quando tem alguma reunião, alguma data festiva nossa, as datas festivas religiosas islâmicas, que é o *Eid Al-Fitr* e o *Eid Al-Adha*. Também quando tem algum casamento, aniversário, a gente faz nele. Se alguém vier a falecer, aí a gente se reúne nele; então realizamos ali atividades mais sociais, digamos. Além disso, tem outra atividade que ocorre no Clube Árabe Palestino. Já faz três anos que foi decretado na Prefeitura o dia 29 de novembro, “Dia da Solidariedade do Povo Palestino”. Então todos os anos acontece esse evento. Nós fazemos nesse dia shows de dança árabe, o *Dabke*; também tem exposição de vestimenta e da cultura palestina, como também temos presente a culinária árabe. (YASSER ABU AL ASAL, entrevistado no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

No relato abaixo, Yasser Abu Al Asal descreve sobre o Ramadã e as cinco orações diárias realizadas na Mesquita atualmente. Essas orações, como relata Yasser Abu Al Asal, eram feitas no Clube Árabe Palestino; mas, depois da inauguração da Mesquita, as orações começaram a ser praticadas lá. Yasser também relata a questão da quebra do jejum (*Iftar*), que é realizada diariamente durante o período por aquelas pessoas que não possuem família, sendo grande parte delas jovens solteiros. No relato abaixo, Yasser descreve como é realizada essa ajuda para essas pessoas.

Durante o mês do Ramadã, nós rezamos as cinco orações na mesquita que nós inauguramos recentemente, mas antigamente a gente rezava no Clube Árabe Palestino as cinco orações diárias e, além disso, no mês do Ramadã, diariamente tem uma quebra de jejum por pessoa para os jovens, onde grande parte desses jovens são solteiros e que não possuem família para cozinhar. Isso quem bancava era a sociedade. A gente avisava no início do mês do Ramadã, para o pessoal que quiser contribuir, que a gente vai ter a quebra do jejum entre quarenta a cinquenta pessoas. Nós contratávamos uma pessoa, que irá cozinhar, mas uma pessoa da comunidade que tem restaurante. Então a gente combinava o preço das refeições, por exemplo. Eu cobro 30 reais por refeição, aí a gente fazia as contas, que por dia precisava de 1000 a 1200 reais. Então a gente, entre nós na mesquita, contribuía para que todos os dias sejam feita essa quebra do jejum. (YASSER ABU AL ASAL, entrevistado no Chuí, dia 17 de janeiro de 2023).

Yasser Abu Al Asal também destaca que aos domingos há uma quebra do jejum que ocorre de maneira familiar na Sociedade Árabe Palestina da fronteira Chuí. Yasser Abu Al Asal destaca a presença da culinária árabe na quebra do jejum (*Iftar*), destacando a *maqluba* prato tradicional palestino composto por arroz, couve-flor, berinjela, grão de bico e frango.

Agora aos domingos, as famílias convidavam quem quisesse participar na quebra do jejum na Sociedade Árabe Palestina. Então as mulheres entre si combinavam os pratos. Levando em conta que agora estamos falando de família, vai aumentar de oitenta a noventa pessoas. Então cada uma não vai fazer aquilo normal, uma panela como se faz em casa; agora tu vais aumentar, pois tem tua família e mais o pessoal de trinta a quarenta pessoas para a quebra do jejum (*Iftar*). Geralmente a comida que é feita é árabe, pois rende mais por causa do uso do arroz. Exemplo disso, a *maqluba*. Pois se tu fizeres lasanha para essas 120 pessoas para a quebra do jejum, não irá render; então por isso que fazemos a comida árabe que leva arroz. (YASSER ABU AL ASAL, entrevistado no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Miriam Dib Khaled (responsável pela Sociedade Árabe Palestina do Chuí e pelas mulheres) e descendente de palestinos destaca em seu relato a questão da quebra do jejum (*Iftar*) na fronteira do Chuí-Chuy.

A quebra do jejum a gente faz na Sociedade Árabe Palestina todos os domingos do Ramadã. Cada família levava um prato de comida e nós colocávamos e comíamos juntos. É como se fosse uma família. Só que na pandemia, dois a três anos, a gente parou um pouco de fazer a quebra do jejum aos domingos. Mas não deixamos de fazer o *Iftar*, para aquelas pessoas que não têm condição financeira ou que não podem cozinhar, pois às vezes não têm tempo. A gente no mês do Ramadã faz todos os dias, quase 60 viandas de comidas para essas pessoas. Isso faz 6 anos que a gente faz todos os anos. Graças a Deus continuamos com isso. (MIRIAM DIB KHALED, entrevistada no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

No relato de Miriam Dib Khaled também são citadas as atividades culturais e religiosas que são realizadas na Sociedade Árabe Palestina.

Além disso, aqui no Chuí fazemos três festas durante o ano, uma delas é o *Eid Al-Fitr*, que marca o fim do jejum. A outra é o *Eid Al-Adha*, que marca a peregrinação a Mecca. Nos dias do *Eid*, a comunidade se junta para confraternizar na Sociedade Árabe Palestina. E também no dia 29 de novembro, Dia da Solidariedade do Povo Palestino, a gente faz uma festa na Sociedade Árabe Palestina. Participam a comunidade árabe, assim como brasileira e uruguaia. E também as autoridades do lado brasileiro e do lado uruguaio também participam, pois a gente mora na fronteira. Então os dois países sempre participam junto. Esse evento ocorre quase todos os anos. Tinha parado por causa da pandemia. Mas ano passado fizemos esses eventos. Nesse evento a gente faz desfile de dança árabe, que é o *Dabke*. A gente também explica nesse evento a questão da Palestina, tudo o que acontece na Palestina e como surgiu a Solidariedade do Povo Palestino e como todos os países nesse dia dão o apoio. (MIRIAM DIB KHALED, entrevistada no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Miriam Dib Khaled destaca no relato abaixo a participação e a união da comunidade árabe do Chuí nas realizações de eventos culturais e religiosos. E

também destaca a união que a comunidade árabe teve na construção da Mesquita, espaço em que a comunidade árabe realiza as orações.

A nossa comunidade árabe é bem unida no Chuí, Graças a Deus pela força das mulheres e dos homens. Aqui no Chuí nós temos a nossa Sociedade Árabe Palestina, onde fazemos o encontro da comunidade quando tem uma festa ou reunião. E temos a nossa Mesquita, que foi inaugurada recentemente, onde fazemos as orações. (MIRIAM DIB KHALED, entrevistada no Chuí, no dia 17 de janeiro de 2023).

Zahraa Sahely, natural do Líbano, também comenta a questão da quebra do jejum (*Iftar*) realizada para os jovens solteiros e as pessoas necessitadas. Zahraa Sahely também comenta sobre os encontros da comunidade árabe para as orações e festividades islâmicas.

Aqui no Chuí no Ramadã, tem pessoas da comunidade que fazem o *Iftar* para aquelas pessoas que trabalham e não têm tempo para cozinhar, como também para os solteiros e também pessoas necessitadas. Além disso, no *Eid* a comunidade árabe se encontra na Mesquita. As pessoas se vestem bem, as mulheres fazem doce para convidar, o clima é bonito. (ZAHRAA SAHELY, entrevistada de forma remota, no dia 7 de maio de 2023).

A seguir serão apresentadas as imagens referentes à Sociedade Árabe Palestina e a Mesquita, localizadas no Chuí, que foram citadas como centros de manifestações culturais e religiosos pelos interlocutores.

A Figura 05 representa a Sociedade Árabe Palestina do Chuí.

Figura 05: Sociedade Árabe Palestina do Chuí



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

A Figura 06 representa a Mesquita do Chuí que foi inaugurada no ano de 2022.

Figura 06: Mesquita do Chuí



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

Nawal Attari Abdallah, palestina, conta que quando chegou a Santana do Livramento em 1971, não existia centro de manifestações culturais e religiosas, pois não existiam muitas famílias de imigrantes árabes na fronteira de Santana do Livramento. Além disso, acrescenta que a questão da religiosidade não era ativa em Santana do Livramento. Nawal Attari Abdallah também conta que quando chegou a Santana do Livramento não fazia o uso do *hijab*.

Com o passar dos tempos e o aumento de famílias árabes, começaram a existir centros de manifestações culturais e religiosos na fronteira de Santana do Livramento. Como a Sociedade Árabe Palestina e a Mesquita, centros importantes para a comunidade árabe, como relata Nawal Attari Abdallah. Como comenta Nawal, quando não existia a Sociedade Árabe Palestina e a Mesquita, a questão de manifestar a cultura era menos acessível. Sendo assim, a forma que esses imigrantes encontraram foi fazer encontros nas casas das próprias famílias árabes.

Quando eu cheguei não usava *hijab*, não tinha muita família de árabes. Os que estavam aqui não usavam o *hijab*, e também não estavam muito preocupados com a religião, porque não tinha a Mesquita e a sociedade. Sheik também não tinha. Hoje Graças a Deus tudo melhorou e todo mundo começou a entender melhor o Islam. Eu estudei lá a religião, mas a gente vem aqui e a vida é diferente. Por isso Mesquita e Sociedade são muito importantes para os imigrantes e seus descendentes, pois são uma forma de manter viva a nossa cultura árabe. Quando não existia a sociedade e a Mesquita, era mais difícil de praticar e expressar a nossa cultura, o nosso sentimento de pertencimento. Graças a Deus que hoje existe e tomara que fique para sempre, para outras gerações conhecerem suas raízes. A Sociedade Árabe Palestina foi comprada um pouquinho depois de 1971. Antigamente era tudo nas casas, não tinha sociedade e nem Mesquita. Quando eu vim para Santana do Livramento, não tinha nada. Depois foi feito tudo isso aí que temos hoje. (NAWAL ATTARI ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Miassar Baja, palestina, comenta que nas quintas-feiras realizam-se entre as mulheres encontros de aulas de religião, onde também se ensina sobre costumes. Como relata Miassar Baja, nesse encontro a questão da culinária árabe também está presente, como uma forma de confraternização.

No mês do Ramadã, Miassar Baja destaca a união da comunidade árabe para os encontros na Mesquita, para a realização das orações. Como destaca Miassar Baja em seu relato, no último dia do Ramadã é realizada uma confraternização com a comunidade árabe para a quebra do jejum, onde são elaborados pratos da culinária árabe.

Aqui em Santana do Livramento todas as quintas-feiras nós temos aulas de religião e costumes que se chama *dars din*. Nesse encontro, nós levamos pratos da culinária árabe mais elaborados, às vezes quando é o mês do Ramadã quebramos o jejum juntos e depois rezamos. Nossos encontros sempre têm bastante fartura. Graças a Deus, algumas pessoas que moram perto da mesquita vão todos os dias rezarem. Como eu moro longe, eu rezo em casa. No mês do Ramadã é bem assim, nós nos reunimos, pois é um mês abençoado para nós muçulmanos. No último dia do Ramadã, nós fazemos uma confraternização com a comunidade árabe. Nós encomendamos *mansaf*, doces e nós reunimos todas aquelas senhoras, que se encontrariam para rezar. A gente faz a primeira refeição junto, o *Iftar*. (MIASSAR BAJA, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Em seu relato, Jazia Sami, palestina, destaca que no mês do Ramadã a Mesquita recebe mais féis e, além disso, a comunidade árabe faz as orações na Mesquita, como também rezam o *Tarawih* no mês do Ramadã. Como relata a interlocutora em relação à quebra do jejum (*Iftar*), a comunidade árabe costuma convidar amigos ou familiares para a quebra do jejum coletiva em suas casas, ou às vezes, quando há mais pessoas que participam, a quebra do jejum é realizada em restaurantes ou na Sociedade Árabe Palestina. Para Jazia Sami, esse encontro que ocorre para a quebra do jejum (*Iftar*) é uma forma de preservar os costumes e as tradições para as novas gerações.

No Ramadã a mesquita é mais frequentada, nós temos uma reza a mais que se chama *Tarawih*, que acontece a noite, depois do *Salat Aicha*, (“Oração da noite”), quando nós rezamos todos juntos na Mesquita. No mês do Ramadã a gente convida para o *Iftar* também os amigos e vizinhos mais próximos, para cortar o jejum nas nossas casas. Além disso, acontece às vezes o *Iftar* com mais membros da comunidade, quando quebramos o jejum todos juntos num restaurante. Pode ser também em um lugar maior ou na própria Sociedade Árabe Palestina, onde cada um leva um prato de comida. Isso é muito bom, pois nós mantemos nossos costumes, nossas origens, para nunca se perder, para nossos filhos ver o que está acontecendo. Se nós não praticarmos as nossas tradições, não seria correto. (JAZIA SAMI, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Suad Hasan Mahmud Suleiman, palestina, também destaca a Sociedade Árabe Palestina, a Mesquita e os encontros nas casas de imigrantes árabes e descendentes como uma forma de manifestar a cultura e a religiosidade. Na questão do Ramadã, como relata Suad, há uma união da comunidade árabe para a quebra do jejum (*Iftar*), de maneira coletiva.

Os encontros da comunidade árabe em Santana do Livramento são realizados na Sociedade Árabe, na Mesquita e às vezes nas casas das mulheres árabes. Além disso, no mês do Ramadã a comunidade se junta para quebrar o jejum, que é chamado de *Iftar*, na churrascaria ou nas casas das famílias. (SUAD HASAN MAHMUD SULEIMAN, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

No relato de Ekhlass Abdel Karim, natural da Jordânia, em relação aos espaços de manifestações culturais, na parte religiosa a interlocutora destaca a Mesquita, onde são realizadas as orações, mas também colégio árabe, onde são realizadas atividades religiosas e tradicionais árabes. Ekhlass também destaca a Sociedade Árabe Palestina como um centro de reuniões marcado por atividades festivas e comemorativas da comunidade árabe.

Em Santana do Livramento, nós temos a mesquita, que fica bem no centro da cidade, e também o colégio árabe, onde ensinam para as crianças e os adultos a religião, a cultura árabe e muitas outras coisas das tradições árabes. Além disso, temos também a Sociedade Árabe Palestina, onde sempre nos juntamos para as reuniões, festas e outras atividades. A comunidade é bem unida, sempre ajudamos uns aos outros. (EKHLASS ABDEL KARIM, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Ekhlass Abdel Karim destaca em seu relato a organização da comunidade árabe em relação ao mês do Ramadã, na questão da ida à Mesquita, onde principalmente os homens quebram o jejum com tâmaras e água, logo depois rezam o *Salat Maghrib* que significa a oração do pôr do sol. O *Iftar* é feito, conforme relata Ekhlass, cada um com sua família; mas, como relata a interlocutora, existe a questão do *Iftar* coletivo na fronteira de Santana do Livramento-Rivera. Pelo menos uma vez durante o mês do Ramadã, como relata Ekhlass, é realizado o *Iftar* coletivo com a comunidade árabe. É feito na Sociedade Árabe Palestina ou em algum restaurante. A interlocutora destaca esse encontro como uma coisa muito positiva, pois remete a lembranças da terra natal, da união da comunidade árabe para o encontro da quebra do jejum.

O mês do Ramadã é muito bonito na fronteira de Santana do Livramento, Graças a Deus. Na mesquita os homens vão rezar todos os dias. Eles fecham as lojas um pouco antes do horário da quebra do jejum para ir à mesquita rezar e quebrar o jejum com tâmaras e água. Depois de rezarem o *Salat Maghrib*, eles vão para casa fazer o *Iftar* com sua família e depois retornam à mesquita, para ficar a noite rezando e fazendo súplicas para Deus. As mulheres não são obrigadas a ir à mesquita. Nós podemos rezar em casa. No mês Ramadã também tem um dia em que a comunidade árabe faz um *Iftar* coletivo, com quase toda a comunidade. Nós fazemos no

restaurante ou na Sociedade, mas antigamente não tinha isso. Agora de um tempo para cá começou a ter, é muito bonito esse encontro do *Iftar*, parece que estamos todos juntos em nossa Terra Natal. (EKHLASS ABDEL KARIM, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Raiman Mufid El Baja, descendente de palestinos, cita a Sociedade Árabe Palestina em termos de manifestações culturais, sendo fundada na década de 1980 pelos primeiros imigrantes palestinos que vieram para a fronteira Santana do Livramento. Como relata Raiman, houve um tempo em que a Sociedade ficou parada. Mas anos mais tarde a Sociedade Árabe Palestina foi ativada novamente por filhos de imigrantes árabes, com intuito de realizar de atividades culturais e religiosas. Como relata Raiman, por meio da Sociedade Árabe Palestina os membros da comunidade árabe de Santana do Livramento realizam ações filantrópicas para carentes.

Na questão cultural, nós temos a Sociedade Árabe Palestina aqui em Santana do Livramento, que foi fundada na década de 1980 pelos primeiros palestinos que povoaram e depois foi reativada pela segunda geração, pois tinha dado uma adormecida. Agora faz uns 15 ou 20 anos que foi assumida a nova diretoria, construímos um salão de festas, uma sede cultural esportiva, agilizamos a união da questão social com a religiosa, inclusive com aulas de religião e aulas de idioma árabe; esse salão de festas é com intuito cultural e festivo da comunidade, a comunidade financia um professor para que o professor venha com a família dele com as doações da sociedade e da comunidade, para que ele possa morar na cidade e ensinar a religião islâmica e o idioma árabe. Além disso, fazemos ações filantrópicas para a comunidade carente aqui na fronteira, com doações de cobertores, alimentos e materiais de higiene, principalmente na época da pandemia. Então é bem atraente essa questão filantrópica. (RAIMAN MUFID EL BAJA, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Na questão religiosa, Raiman Mufid El Baja destaca a participação da comunidade árabe nas orações na Mesquita. E com relação ao mês do Ramadã, cita uma maior participação e envolvimento da comunidade árabe nas orações na Mesquita, como também festas religiosas islâmicas que são o *Eid Al-Fitr* e o *Eid Al-Adha*.

Nós temos uma comunidade muito unida principalmente na questão religiosa; a nossa mesquita é a mais frequentada e cheia em questões de volumes de pessoas e fiéis do estado. É uma comunidade muito religiosa aqui em Santana do Livramento, não só no mês do Ramadã, mas todo o dia existe uma frequência na reza, em todos os horários da oração. E no mês do Ramadã, principalmente, mesmo a comunidade que não é tão fiel passa a frequentar em todas as rezas, inclusive na reza da noite no *Tarawih*. Além

disso, praticam as comemorações dos *Eid* junto com toda a comunidade, na mesquita ou na sociedade, tanto no *Eid Al-Fitr*, como no *Eid Al-Adha*. (RAIMAN MUFID EL BAJA, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Nasser Zeidan, descendente de palestinos, descreve a Mesquita como o ponto principal da comunidade árabe de Santana do Livramento, pelo fato de ser mais frequentada, em razão das cinco rezas diárias que os muçulmanos realizam, proporcionando assim a união da comunidade árabe. Nasser Zeidan também menciona a Sociedade Árabe Palestina, onde são realizados os encontros da comunidade árabe.

Então por isso a Mesquita é um espaço muito importante, pois marca esse centro de manifestação, porque ela é central e é mais frequentada, porque as pessoas rezam cinco vezes ao dia. Ela une mais a comunidade. É muito interessante – se tu fores ler a história dos árabes – a união deles veio através do Islamismo. Além da Mesquita, temos a nossa a Sociedade Árabe Palestina. (NASSER ZEIDAN, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

No relato abaixo Nasser Zeidan descreve sobre o mês do Ramadã e o envolvimento da comunidade árabe nas atividades religiosas na Mesquita, ressaltando ainda a presença maior dos Sheiks em Santana do Livramento. Inclusive, conforme o relato de Nasser Zeidan, na fronteira de Santana do Livramento há a presença de um Sheik fixo, mantido pela comunidade árabe da cidade. Ainda, complementa Nasser, ocorre a forte presença da comunidade árabe nas orações de sextas-feiras, ao longo de todos os meses do ano. Nasser também comenta sobre a ampliação do espaço da Mesquita de Santana do Livramento, devido ao crescimento e maior frequência da comunidade árabe na Mesquita.

E também no mês do Ramadã vem muitos Sheik para Santana do Livramento, pois esse mês é marcado por muitas atividades religiosas na Mesquita. E também acabam vindo muitos peregrinos, eles vêm muito para Livramento, pois é uma cidade que tem estruturas maiores e uma comunidade maior e mais forte, que recebe muito bem eles. O Sheik que temos em Santana do Livramento, nós dividimos entre a comunidade e pagamos o salário dele. Esse Sheik tem doutorado e é um dos mais qualificados. Além disso, a mesquita, por exemplo, sempre está cheia e movimentada nas sextas-feiras, por isso que nós pretendemos ampliar a mesquita, pois cada dia tem mais gente frequentando e a comunidade está crescendo. (NASSER ZEIDAN, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Raed Ahmad Shweiki, descendente de palestinos, menciona que Santana do Livramento não possui locais abertos como centro de manifestações culturais. No relato de Raed é citada a Sociedade Árabe Palestina, como um espaço fechado, onde são realizadas as atividades culturais e festivas da comunidade árabe. No relato de Raed o interlocutor destaca que a importância de existir um espaço aberto de manifestação da cultura árabe.

Aqui em Santana do Livramento não tem espaço de manifestação da cultura aberto ao público. O que nós temos é uma Sociedade Árabe Palestina em que as pessoas se reúnem para fazer algumas questões relacionadas à janta no mês do Ramadã, que geralmente acontece em nossa sociedade, ou também as jantas no *Eid*, assim como nos próprios espaços internos das próprias casas, que as pessoas se convidam. Não é um espaço aberto ao público, é geralmente entre membros da comunidade em algumas atividades. Hoje a gente quer conseguir colocar um Centro de Tradições árabes, igual como se fosse um Centro de Tradições Gaúchas. Queremos um espaço da manifestação da cultura árabe aberto. (RAED AHMAD SHWEIKI, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Raed Ahmad Shweiki também menciona a forte influência religiosa da participação da comunidade árabe na Mesquita e cita a união do mês do Ramadã da comunidade árabe para as atividades da mesquita, como também na quebra do jejum (*Iftar*). Além disso, outro ponto citado por Raed sobre a questão das atividades, que envolvem as festividades islâmicas, é a forte presença da culinária.

O encontro da comunidade árabe é bem forte na questão religiosa sendo a maior comunidade religiosa do Rio Grande do Sul. Acho que só fica atrás de Uruguaiana. Acho que Livramento é maior na questão islâmica e não árabe. A maioria muçulmana, essa questão do Ramadã sempre tem aquela união dentro da mesquita. Tem a quebra do jejum, o pessoal traz a comida e faz a comida ali mesmo e, além disso, têm pessoas que ficam durante os 30 dias dentro da mesquita. Essa questão da culinária também é muito forte na união das festividades islâmicas. (RAED AHMAD SHWEIKI, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Mônica Khalil, descendente de palestinos, destaca os espaços de manifestações culturais, a Sociedade Árabe Palestina sendo um espaço cultural da comunidade árabe onde são realizadas festas e reuniões. E na parte religiosa Mônica destaca a Mesquita, para a realização das orações e o *madrassa* (colégio) árabe, onde são ensinadas as práticas religiosas e culturais árabe para os meninos

e as meninas. Segundo a interlocutora, a fronteira Santana do Livramento-Rivera está representada na questão cultural e religiosa.

Aqui em Santana do Livramento temos a Sociedade Árabe Palestina. Então a comunidade faz casamentos, festas e reuniões e tudo que se referem à comunidade árabe na Sociedade Árabe Palestina. Também temos a mesquita, onde são feitas as orações. Além disso, temos o *madrassa* aonde os meninos e as meninas vão para estudar sobre a religião. Aqui em Livramento temos tudo Graças a Deus. Estamos bem representados com a cultura e as tradições árabes, como também na religião muçulmana. (MÔNICA KHALIL, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Mônica Khalil destaca que também há encontros de religião nas casas de mulheres árabes, para ensinar a religião. A interlocutora destaca a importância desses encontros para o aprimoramento da religião.

Às vezes acontece encontros nas casas das senhoras da cidade. Cada semana uma integrante da comunidade disponibiliza a sua casa para encontros e reuniões da comunidade árabe, para aprendermos sobre a religião muçulmana, pois sempre estamos aprendendo com as aulas de religião. Cada aula é um conhecimento que adquirimos. Cada aula de religião é um aprimoramento, é um benefício para quem aprende. A gente ganha conhecimento, então, como eu sempre digo, nunca paramos de aprender. Assim é a vida. (MÔNICA KHALIL, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Mônica Khalil enfatiza em seu relato abaixo a união da comunidade árabe, principalmente no mês do Ramadã, quando imigrantes árabes e descendentes se juntam para a realização das orações, assim como da quebra do jejum (*Iftar*).

A união da comunidade árabe é muito grande em toda época do ano, mas principalmente no Ramadã, quando o pessoal se encontra mais para as orações. Às vezes tem a quebra do jejum coletivo, aqui em Santana do Livramento. Tudo é lindo, eu amo estar aqui, me sinto representada. A época do Ramadã é linda aqui em Livramento. (MÔNICA KHALIL, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

No relato abaixo, Falastin Hanini, descendente de palestinos, descreve os encontros da comunidade árabe de Santana do Livramento, nas datas comemorativas e festivas islâmicas.

Aqui a comunidade árabe se junta nas festas islâmicas, que é o *Eid Al-Fitr*, que acontece quando termina o Ramadã, e o *Eid Al-Adha*, que é em média setenta dias depois do Ramadã. No *Eid Al-Adha* é quando se faz o abate de uma ovelha ou cabrito, e se faz a distribuição dessa carne para pessoas

carentes. E também nos juntamos quando tem uma data comemorativa, por exemplo, “Dia da Terra Palestina” ou eventos como casamentos. Aí o pessoal se junta para comemorar. Geralmente a comunidade se junta num salão que é o salão da Sociedade Árabe Palestina ou, às vezes, dependendo do evento, se faz em restaurantes, mas em momentos que convidam toda a comunidade a participar. (FALASTIN HANINI, entrevistada de forma remota, no dia 24 de fevereiro de 2023).

No relato abaixo Falastin Hanini destaca a participação das orações da comunidade árabe de Santana do Livramento na Mesquita. Como relata a interlocutora, durante o mês do Ramadã há uma participação grande da comunidade árabe na Mesquita. Para Falastin Hanini, o Ramadã é considerado um mês que possui significado emotivo por envolver a união e a participação da comunidade árabe.

O mês do Ramadã é um mês em que todas as orações são feitas na mesquita e também tem a oração do *Tarawih*, que é uma oração que se faz depois do *Salat Aicha*. Uma grande parte da comunidade participa. Os homens muçulmanos de oitenta a noventa por cento participam; as mulheres muçulmanas também participam, mas é voluntário. Mas elas participam a grande maioria delas. Assim é a época mais emocionante que a gente tem na cidade. (FALASTIN HANINI, entrevistada de forma remota, no dia 24 de fevereiro de 2023).

Em relação à quebra do jejum (*Iftar*), Falastin Hanini relata que a comunidade árabe a realiza para pessoas que não possuem tempo, pois trabalham em algum estabelecimento. Abaixo Falastin descreve como é feita essa caridade. Pode-se relacionar essa prática à mesma que ocorre no Chuí, como foi citado por, Maisar Omar, Yasser Abu Al Asal e Miriam Dib Khaled e Zahraa Sahely.

Também no mês do Ramadã a comunidade de Santana do Livramento colabora. De certa forma cada noite uma família ou duas famílias fazem a alimentação da quebra do jejum, para todas aquelas pessoas que são muçulmanos ou convertidos, que não têm tempo de fazer sua própria comida, pois elas trabalham em algum local e fica mais difícil de fazer a própria comida. Então sempre todos os dias há uma listagem em que pessoas se voluntariam para fazer essa janta para essas pessoas. É uma média de sessenta pessoas que recebem essa caridade ou até mais. É feita contagem de quantas pessoas precisam receber a comida, geralmente se faz até mais. Ou então se colabora na questão financeira para alguém cozinhar. Às vezes tem pessoas na cidade que ganham seu dinheiro cozinhando. Por exemplo, hoje é meu dia, irei fazer uma caridade de trinta pratos, para a quebra do jejum das pessoas, eu dou o dinheiro, pago esse valor para uma pessoa que cozinha para que seja feita a caridade. Então é bem bonito, porque às vezes não tem vaga de tanta gente que se solidariza e que quer fazer essa caridade. (FALASTIN HANINI, entrevistada de forma remota, no dia 24 de fevereiro de 2023).

No relato de Sâmia Fouad Yousef Abdallah, descendente de palestinos, a Sociedade Árabe Palestina é destacada como um centro de manifestações da cultura árabe presente na fronteira de Santana do Livramento. Como relata a interlocutora, ocorrem encontros semanais da comunidade árabe com o intuito de manifestar a cultura, os costumes e as tradições árabes.

Como relata Sâmia Fouad Yousef Abdallah, em relação ao Ramadã a comunidade árabe se reúne na Mesquita para as orações. E em relação à quebra do jejum (*Iftar*), ocorre de maneira familiar diariamente. O *Iftar* coletivo é realizado uma vez durante o mês do Ramadã entre a comunidade árabe.

Em relação aos espaços de manifestação da comunidade árabe, temos, aqui em Santana do Livramento, a Sociedade Árabe Palestina, na qual sempre, todas as semanas, ocorrem encontros da comunidade com intuito de manifestar a nossa cultura, nossos costumes e tradições. No Ramadã, em relação à quebra do jejum e à oração, sempre rezamos na mesquita e pelo menos uma vez todos se juntam para quebrar o jejum na Sociedade Árabe Palestina. Mas diariamente cada um quebra o jejum na sua casa, mas tem um dia que combinamos entre a comunidade árabe para quebrarmos o jejum todos juntos. (SÂMIA FOUAD YOUSEF ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Ayat Yaser Said Abdallah, descendente de palestinos, menciona em seu relato a Sociedade Árabe Palestina como o centro de manifestações culturais de Santana do Livramento, onde ocorrem encontros entre a comunidade árabe para a realização de reuniões envolvendo atividades comemorativas e festivas da comunidade árabe.

Sobre a questão cultural aqui em Santana do Livramento nós temos a Sociedade Árabe Palestina onde a comunidade árabe sempre se junta para a realização de reuniões relacionadas a datas comemorativas palestinas e islâmicas. Na Sociedade Árabe Palestina o pessoal também faz janta, cada família leva um prato da culinária árabe. E também nós temos o Dia da Terra Palestina, quando sempre fazem uma coisa na Sociedade Árabe. (AYAT YASER SAID ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Na parte religiosa, Ayat Yaser Said Abdallah destaca que a Mesquita é onde são realizadas as orações da comunidade árabe de Santana do Livramento-Rivera. No relato abaixo é destacada a oração do *Tarawih* e do *Eid* que são realizadas na Mesquita.

Na parte religiosa temos a Mesquita. E no mês do Ramadã rezamos o *Tarawih* na Mesquita e, além disso, no dia do *Eid* de manhã temos o *Salat do Eid*, que também é feito na Mesquita. Logo depois do *Salat do Eid*, confraternizamos com café da manhã para toda comunidade árabe. Além disso, trazemos brinquedos e presentes para as crianças. E de noite fazemos uma janta para a comunidade na Sociedade Árabe Palestina. Ou seja, passamos o dia inteiro comemorando, somos bem unidos. É muito linda essa união da comunidade árabe aqui em Santana do Livramento e Rivera. (AYAT YASER SAID ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Além disso, a presença árabe também é vista nas ruas, como também nas lojas, conforme o relato de Ayat Yaser Said Abdallah, através da indumentária feminina do uso do *hijab*. Além disso, a interlocutora destaca o conhecimento que as pessoas têm da cultura árabe.

A cultura árabe aqui em Santana do Livramento é bem viva na cidade. Quando tu passas nas ruas, tu vês um monte de árabes nas lojas, e sempre tem o chá ou cafezinho. E, na questão religiosa, tu encontras bastantes mulheres usando o *hijab*, que é o lenço. Aqui em Santana do Livramento é bem forte a questão cultural e o pessoal conhece bem nossa cultura. Sempre estamos fazendo alguma coisa para demonstrar a nossa cultura e as nossas tradições palestinas. Aqui somos todos unidos na questão religiosa e cultural. (AYAT YASER SAID ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Saleh Said Saleh Yusuf Said, descendente de palestinos, destaca os espaços de manifestação da cultura árabe na fronteira de Santana do Livramento-Rivera.

Os espaços de manifestação que temos em Santana do Livramento é a Mesquita e, além disso, temos a Sociedade Árabe Palestina e o cemitério islâmico. (SALEH SAID SALEH YUSUF SAID, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

A seguir serão apresentadas as imagens referentes à Sociedade Árabe Palestina e a Mesquita localizada em Santana do Livramento, que foram citadas como centros de manifestações culturais e religiosos pelos interlocutores.

A Figura 07 representa a Sociedade Árabe Palestina de Santana do Livramento.

Figura 07: Sociedade Árabe Palestina de Santana do Livramento



Fonte: Acervo pessoal de Mariam Munawar Alhetar (2024).

A Figura 08 representa a Mesquita de Santana do Livramento.

Figura 08: Mesquita de Santana do Livramento



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

Reda Mohammad Ali Shehadeh, palestino, relata sobre as dificuldades que teve para manter ativa a Sociedade Árabe Palestina de Jaguarão. Para Reda Mohammad Ali Shehadeh, a Sociedade era um importante espaço para os imigrantes árabes e também para os descendentes conhecerem a cultura e as tradições árabes da terra natal de seus familiares. Como comenta Reda, depois do fechamento da Sociedade Árabe Palestina de Jaguarão os imigrantes árabes e descendentes começaram a se encontrar em uma garagem que era de imigrantes árabes e era usada para fazer encontros culturais árabes.

Mas como relata Reda Mohammad Ali Shehadeh, esses encontros ocorreram poucas vezes. Reda lamenta sobre o fechamento da Sociedade Árabe Palestina e como fazia falta para que as novas gerações pudessem entender sobre a terra natal de sua família.

Quando chegamos a Jaguarão em 1980, aí eu tive a ideia de falar com a turma para fazer a sociedade beneficente palestina. Nós fizemos aqui a sociedade e inclusive nós alugamos uma casa para nos reunirmos, mas alguns árabes não queriam a Sociedade. Mas nós não pensávamos em fins lucrativos, nós só queríamos ensinar as crianças a estudar e saber alguma coisa da nossa Terra. Nós até chegamos a comprar cadeiras e juntamos os meninos para começar a dar aulas para eles, mas se desmanchou. Achamos dificuldade, eles foram contra a Sociedade. Aí não tivemos mais nada, aí um pouco tempo depois começaram fazer os encontros dos rapazes novos palestinos, na garagem Sul Brasil, que é de imigrantes árabes; naquele tempo, eles deram para a turma se encontrar, eles se encontravam e conversavam e tal, mas foi muito pouco tempo, uma pena que não foi para frente. Se nós tivéssemos ficado firmes com Sociedade Árabe Palestina íamos receber apoio da Embaixada e do Consulado de Brasília. Íamos conseguir dinheiro para construir um local, uma pena eles terem levado para o lado político. (REDA MOHAMMAD ALI SHEHADEH, entrevistado em Jaguarão, no dia 11 de dezembro de 2023).

Hayat Mohammed, palestina, relata de que forma a cultura e a tradição árabe são expressadas na fronteira de Jaguarão. Hayat Mohammed também comenta sobre a questão da reunião da comunidade árabe no mês do Ramadã.

A cultura aqui em Jaguarão é manifestada através de festas de casamentos, como também através da culinária árabe. E no mês do Ramadã as pessoas participam e se juntam de noite para fazer *Iftar*. (HAYAT MOHAMMED, entrevistada em Jaguarão, no dia 19 de julho de 2023).

Hayat Mohammed também destaca a Sociedade Árabe Palestina de Jaguarão que era usada para encontros culturais da comunidade árabe de

Jaguarão, mas lastima que tenha durado pouco tempo. Depois de seu fechamento, outra forma encontrada pelos imigrantes árabes para expressar sua cultura e tradição foi uma garagem de sua família, que foi usada no passado para encontros culturais da comunidade árabe de Jaguarão. Mas os encontros pararam de acontecer. As famílias árabes começaram a ir embora de Jaguarão, assim os encontros culturais pararam de existir na fronteira de Jaguarão.

Antigamente em Jaguarão, tinha um colégio árabe que era na Sociedade Árabe Palestina, que não durou muito tempo. Até trouxeram dois professores, um professora e um professor, para ensinar dançar o *Dabke*, a dança árabe. Depois os encontros eles faziam onde era a nossa garagem Sul Brasil. Antigamente os árabes iam e faziam comida árabe e dançavam naquela época; mas depois tudo foi sumindo, cada um que saiu não apareceu mais ninguém aqui em Jaguarão. (HAYAT MOHAMMED, entrevistada em Jaguarão, no dia 19 de julho de 2023).

Sobre a questão do Ramadã, como relata Hana Yousef, natural do Líbano, era apenas familiar.

Sobre o Ramadã, a quebra do jejum, o *Iftar*, era eu, meu marido e meus filhos, nada mais. Nunca comemos na casa de ninguém e nunca ninguém comeu na nossa casa. (HANA YOUSEF, entrevistada em Jaguarão, no dia 16 de julho de 2023).

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, natural da Jordânia, comenta que as atividades culturais e religiosas em Jaguarão no passado e atualmente eram praticadas em casas de famílias árabes. Khawla comenta que antigamente na fronteira de Jaguarão aparecia mais Sheik, que são líderes religiosos, para explicar sobre a religião islâmica. Como destaca Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, os encontros dos Sheiks eram feitos em casa de famílias árabes, onde praticam as orações e depois confraternizam com uma janta. Mas atualmente, como relata Khawla, esses encontros já não acontecem.

As atividades culturais eram e continuam sendo praticadas em casa dos árabes ou descendentes. E as atividades religiosas também. Como aqui não tinha mesquita, cada um fazia as orações em sua casa. E agora também continua a mesma coisa. Além disso, antigamente em Jaguarão vinha o Sheik, que é o líder religioso na religião muçulmana, para falar sobre a religião islâmica. E todos os árabes se juntavam numa casa para fazer as orações. Aí depois de rezar eles faziam uma janta para todo mundo. Mas hoje isso quase não acontece. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous também comenta a questão do Ramadã e como eram realizadas a quebra do jejum (*Iftar*) e as orações no mês do Ramadã. Destaca a importância do mês do Ramadã para os muçulmanos.

No mês do Ramadã cada um fazia a quebra do jejum, o *Iftar*, na sua casa, e agora continua a mesma coisa; mas às vezes a gente convidava uns aos outros. Além disso, nesse mês do Ramadã nós praticamos bastantes orações e súplicas para Deus, nesse mês que é sagrado para nós muçulmanos. E também ajudamos muito os outros nesse mês sagrado. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

Mariam Munawar Alhetar, natural do lêmén, ex-moradora do Chuí e atual moradora se Jaguarão, comenta a diferença entre a fronteira de Jaguarão e Chuí sobre os aspectos culturais e religiosos.

A diferença entre a fronteira do Chuí e Jaguarão. Em Jaguarão não tem muito árabes e também cultura e costumes. Já no Chuí é melhor, tem até restaurante árabe. E, além disso, os árabes se juntam no Ramadã e o no *Eid*. (MARIAM MUNAWAR ALHETAR, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de fevereiro de 2024).

Ziad Yacoub Salama, palestino, também comenta sobre as atividades culturais e religiosas que eram praticadas no passado. Ziad também menciona a Sociedade Árabe Palestina que existia em Jaguarão. Relata ainda os encontros da comunidade árabe para a quebra o jejum (*Iftar*). Como relata Ziad Yacoub Salama, atualmente não ocorrem mais encontros entre a comunidade árabe.

Sobre a questão cultural tinha uma Sociedade Árabe Palestina aqui em Jaguarão. E também no passado os árabes se juntavam para quebrar o jejum, o *Iftar*, no mês do Ramadã. Hoje não tem mais nada. (ZIAD YACOUB SALAMA, entrevistado em Jaguarão, no dia 30 de março de 2023).

Said Baja, palestino, faz menção a Sociedade Árabe Palestina de Jaguarão que tinha intuito de promover atividades culturais e tradicionais árabes. O local era considerado um centro de manifestações culturais que os imigrantes árabes encontraram para expressar sua cultura e tradição.

Na questão cultural tinha uma Sociedade Árabe Palestina em Jaguarão. Onde a comunidade se reunia para as festas, debates políticos e para manifestações culturais. Na época existia um grupo de dança folclórico formado pelos filhos dos palestinos que viviam em Jaguarão. Na Sociedade

os imigrantes se encontravam para se reunir, para se encontrar, para se divertir, para festas, para discutir política. (SAID BAJA, entrevistado em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2023).

Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef, palestino, faz menção a Mesquita e a Sociedade Árabe Palestina que existiam em Jaguarão. Depois disso, como relata Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef, não ocorreu mais nada na fronteira de Jaguarão.

Na questão cultural, quando eu vim para Jaguarão em 1990, tinha terminado a Mesquita e a Sociedade Árabe Palestina. Depois não teve mais nada em Jaguarão. (FARAJ YOUSEF ABDEL FATTAH YOUSEF, entrevistado em Jaguarão, no dia 20 de maio de 2023).

Ali Ahmad Abu Essoud, natural do Kuwait, comenta sobre a questão cultural e religiosa em Jaguarão, comparadas a outras fronteiras e cidades do Brasil. Para ele, a cidade de Jaguarão é considerada limitada em relações às práticas culturais e religiosas, na comparação com outras cidades.

Em relação à cultura quando eu vim para a fronteira tinha poucos árabes. Aqui em Jaguarão a comunidade árabe é muito limitada, muito pouco se vê da cultura, mas Uruguaiana e Chuí têm muitos árabes, tu vê a cultura árabe nas casas das pessoas quando tu entras. Em relação à quebra do jejum, o *Iftar*, são poucos fazem o Ramadã, dá para contar nos dedos os que fazem. Em outras cidades como São Paulo, Rio de Janeiro, Uruguaiana e Porto Alegre, eles têm o encontro deles para a quebra do jejum. No Chuí, por exemplo, aos finais de semana todo mundo faz comida e comem juntos. Aqui em Jaguarão antigamente tinha isso; hoje não tem mais, todos estão ocupados fazendo dinheiro. (ALI AHMAD ABU ESSOUD, entrevistado em Jaguarão, no dia 23 de maio de 2023).

Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra, descendente de árabe, relata que no passado, na década de 1980, existiam mais atividades culturais árabes onde a comunidade árabe se juntava, como no clube árabe palestino de Jaguarão e também nas casas. Leila também comenta sobre os encontros da comunidade árabe para a quebra do jejum (*Iftar*).

Os espaços de manifestação da cultura árabe em Jaguarão existiam no passado, até 1988. Os árabes se reuniam no clube árabe e também se reuniam nas casas. E no mês do Ramadã também se reuniam nas casas para a quebra do jejum, era uma reunião grande. (LEILA CARDOSO HALIM UBEID DUTRA, entrevistada em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2024).

Fernanda Lemos Fattah, descendente de árabe, também comenta sobre a questão da existência do clube árabe palestino e sobre as atividades culturais que

no passado eram mais ativas. Ela menciona algumas lembranças de sua infância em relação a sua família e às práticas culturais e religiosas.

Na parte cultural antigamente tinha um clube árabe aqui em Jaguarão. Eu frequentei pouco, são poucas coisas que tem aqui. Mas quando eu era pequena, eu me lembro de que tinha mais coisas da cultura árabe em Jaguarão. A gente aprendia árabe, a falar, a dançar, hoje em dia, não tem nada. E no mês do Ramadã eu via os árabes, quando se encontravam para rezar e para quebra do jejum. Eu lembro até da minha avó quando veio visitar-nos no Brasil, e me lembro de que eu a via em cima do tapetinho rezando. (FERNANDA LEMOS FATTAH, entrevistada em Jaguarão, no dia 19 de fevereiro de 2024).

### **3 RELATOS SOBRE A CULINÁRIA ÁRABE PRESENTE NA FRONTEIRA MERIDIONAL BRASIL-URUGUAI**

Neste capítulo será apresentado a culinária árabe presente na casa dos imigrantes árabes e seus descendentes na fronteira Sul do Rio Grande do Sul, observando suas práticas alimentares, suas memórias afetivas em relação aos pratos e a transmissão das receitas de geração em geração. As memórias da culinária árabe praticadas por esses imigrantes árabes e seus descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai é uma forma de representação da identidade árabe e o sentimento de pertencimento interligado as suas memórias afetivas que são praticadas no país de imigração e passado de geração em geração como um legado cultural e uma herança coletiva relacionada a esses pratos da culinária árabe.

#### **3.1 Memórias da culinária árabe presente na fronteira meridional Brasil-Uruguai**

A culinária transmite sentimentos de pertença à terra natal. Segundo os entrevistados desta pesquisa, a culinária é um meio de expressar suas memórias e significados. A culinária na fronteira meridional é uma marca presente na casa dos imigrantes árabes e seus descendentes. É uma conexão com suas origens, tradições e cultura. A elaboração dos pratos da culinária árabe é uma forma de manter viva a cultura árabe na fronteira sul do Rio Grande do Sul, assim como demonstrado nos relatos a seguir.

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, natural da Jordânia, e mãe da autora Dalal Jamal Yousef Dawas, descreve como é a preparação e a alimentação de culinária árabe em sua casa, em Jaguarão, Rio Grande do Sul.

Aqui em casa eu cozinho os dois tipos de comida, árabe e brasileira. Mas no começo, quando cheguei, eu cozinhava mais árabe. Mas na verdade eu não sabia cozinhar direito. Quando eu casei, fui aprendendo pouquinho a pouquinho. Meu marido me ajudava em algumas coisas. Ele já sabia cozinhar e me ensinou um pouco. Eu também perguntava às mulheres e às amigas árabes que estavam aqui, como se faz tal prato e tal receita. Às vezes mandava carta para a minha família, perguntando sobre algumas

receitas, para saber como se faz determinado prato. Naquela época, não tinha essas tecnologias com a internet. Tínhamos que mandar carta se queríamos falar com a família. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous descreve as lembranças de sua infância para o aprendizado e elaboração dos pratos da culinária árabe.

E também, aos poucos, eu fui lembrando alguns pratos que minha mãe fazia, pois eu ficava na volta da minha mãe quando era criança. Era a minha mãe que cozinhava. Eu me lembro de quando ela fazia as folhas de parreira, que se chama *waraq dawali*, e eu ajudava ela enrolar as folhas. Minha mãe recheava as folhas com arroz e carne moída. E também eu me lembro das *esfihas* de carne e espinafre que ela fazia bastante. Além disso, ela fazia também *musakhan* que é feito com pão árabe, bastante cebola, *sumak* e o frango por cima. Esses pratos marcaram a minha infância. Através desses pratos eu fui lembrando da minha infância. E comecei a testar, e depois começou a dar certo. Um exemplo disso é o pão árabe. Eu tentei muitas vezes, até que um dia acertei. E hoje Graças a Deus eu faço muito bem o pão árabe. Em casa, sempre faço o pão árabe. Mas quando falta eu, compro algum pão no mercado. Mas prefiro pão árabe, pois lembra minha infância, minha origem. Lembra-me da minha terra natal. Hoje Graças a Deus eu cozinho bem todos os pratos. E as pessoas que provam a minha comida gostam muito e me perguntam como se faz tal prato. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

No relato abaixo a interlocutora descreve os principais pratos árabes feitos em sua casa na cidade de Jaguarão, Rio Grande do Sul.

Os principais pratos árabes que eu faço em casa são: falafel, homus, *laban* (coalhada), *musakhan*, *waraq dawali*, *mansaf*, *maqluba*, *kufta*, *adas* vermelha, *esfiha*, *zattar* com pão árabe, *mulukhie*, *sinea*, *bamia*. Os doces árabes: *kataif*, *maamoul*, *kaek*, e *harissa*. Mas o *kataif* é feito principalmente no mês do Ramadã e o *maamoul* no Eid. E as bebidas café e chá preto. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

A seguir serão apresentados alguns pratos da culinária árabe presente na casa de Dalal Jamal Yousef Dawas, em Jaguarão, Rio Grande do Sul.

A Figura 09 representa o café da manhã tradicional palestino, composto pelo pão árabe, pelo *falafel*, pelo *homus*, pelo *laban* (coalhada), pelo azeite de oliva, pelo *zattar*, pelas azeitonas e pelo queijo processado.

Figura 09: Café da manhã tradicional palestino



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

A Figura 10 representa o *mansaf*, prato tradicional jordaniano feito principalmente com a carne de cordeiro com caldo de *laban jammed*, acompanhado com arroz com açafrão e enfeitado com amêndoas por cima. Esse prato é feito para momentos festivos ou familiares.

Figura 10: Mansaf



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

A Figura 11 representa uma mesa que foi feita no mês do Ramadã, para a quebra do jejum (*Iftar*). A mesa foi feita pela mãe de Dalal Jamal Yousef Dawas. Na mesa observa-se a presença de tâmaras e água para a quebra do jejum. A seguir, consome-se uma sopa de lentilha vermelha que se chama em árabe *Shorabat Adas*, acompanhada ao lado de uma salada de tomate, azeitonas em conserva e uma conserva de berinjela.

Figura 11: Prato principal, sopa de lentilha vermelha



Fonte: Acervo pessoal da autora (2022).

A Figura 12 representa o *malfuf*, prato feito com a folha de repolho recheada com carne moída e arroz, juntamente com temperos, como pimenta preta, cominho e limão.

Figura 12: Malfuf



Fonte: Acervo pessoal da autora (2024).

A Figura 13 representa o prato *waraq dawali* (folha de parreira) e *Kussa mahshi* (abobrinha recheada). Assim como o *waraq dawali* e o *kussa mahshi*, ambos são recheados com carne moída e arroz, juntamente com alguns temperos como pimenta preta, cominho e limão. É tradicional o *waraq dawali* acompanhar o prato palestino *kussa mahshi*.

Figura 13: Waraq dawali e Kussa mahshi



Fonte: Acervo pessoal da autora (2022).

A Figura 14 representa o *musakhan*, prato tradicional palestino feito com pão árabe e preparado com cebola, *sumak*, azeite de oliva e finalizado com frango assado por cima.

Figura 14: Musakhan



Fonte: Acervo pessoal da autora (2024).

A Figura 15 representa o *maftoul*, prato tradicional palestino feito com farinha de trigo e trigo. Seu preparo se dá misturando a farinha de trigo e o trigo misturado, com movimentos leves com a mão, em formato circular, a seguir é cozido ao vapor. E separadamente se faz um caldo de carne ou de frango para cobrir o *maftoul*.

Figura 15: Maftoul



Fonte: Acervo pessoal da autora (2024).

A Figura 16 representa o *mujadara*, prato feito com arroz com lentilha e cebola frita por cima. Na Figura 16 também se observa a presença de uma salada de tomate com *tahine* (pasta de gergelim), como também uns acompanhamentos de pepino e azeitonas em conversava.

Figura 16: Prato principal, *mujadara*



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

A Figura 17 representa a *kufta*, prato feito com carne moída em formato de almôndegas e temperado principalmente com temperos verde, pimenta preta, cominho e alho.

Figura 17: Kufra



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

A Figura 18 representa o *bamia* (quiabo) feito com molho de tomate.

Figura 18: Bamia



Fonte: Acervo pessoal da autora (2024).

A Figura 19 representa o *mulukhie*, espécie de uma sopa de verdura.

Figura 19: Mulukhie



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

A Figura 20 representa o *mulukhie*, as folhas da verdura. Podem ser preparadas frescas, como uma sopa, ou podem deixá-las secar, mas também preparar com uma sopa, como na Figura anterior. O *mulukhie* foi plantado na horta da mãe da autora Dalal Jamal Yousef Dawas.

Figura 20: Mulukhie Fresca



Fonte: Acervo pessoal da autora (2021).

A Figura 21 representa o *Kabsa*, prato tradicional da Arábia Saudita e do Iêmen, feito com arroz *basmati*, tomate, cenoura ralada e vários temperos, com frango assado por cima e, para finalizar, enfeitado com amêndoas e limão em rodela.

Figura 21: Kabsa



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

A Figura 22 representa o *Kataif*, doce árabe feito com farinha de semolina e farinha de trigo, recheado com nozes. O *kataif* pode ser frito ou assado e no final se mergulha o *kataif* no caldo de açúcar que é feito com açúcar, água e limão. Esse prato é feito geralmente no mês do Ramadã. Inclusive esse doce foi feito no Ramadã.

Figura 22: Kataif



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

A Figura 23 representa o *maamoul*, doce árabe feito com farinha de semolina e recheado com tâmaras ou nozes. Esse doce foi feito no final do Ramadã para a comemoração do *Eid Al-Fitr*. O doce foi feito pela mãe da autora Dalal Jamal Yousef Dawas.

Figura 23: Maamoul



Fonte: Acervo pessoal da autora (2023).

Segundo o relato de Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, esse doce é marca de sua infância e representa sua memória afetiva em relação ao doce. E é por meio dessa memória afetiva que a receita foi passada de geração em geração, conforme a interlocutora relata.

O *maamoul* é um doce árabe muito especial para mim, pois lembra muito a minha infância. Quem me ensinou a fazer foi minha mãe. Quando cheguei ao Brasil, eu comecei a fazer esse doce. No começo eu não acertava muito. Mas como eu gosto muito desse doce, eu fiquei tentando várias vezes, até que um dia eu comecei a acertar. Aí comecei a convidar as pessoas, e todo mundo que prova gosta muito. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

A Figura 24 representa a *harissa*, doce árabe feito com farinha de semolina, farinha de trigo, manteiga e leite. Logo depois é assado e no final é colocado a calda de açúcar que é feita com açúcar, água e limão.

Figura 24: Harissa



Fonte: Acervo pessoal da autora (2022).

A Figura 25 representa a colheita de figos, que faz parte da horta da mãe de Dalal Jamal Yousef Dawas. O figo costuma ser muito consumido em países do Oriente Médio.

Figura 25: Figos



**Fonte:** Acervo pessoal da autora (2024).

Como relata Hana Yousef, natural do Líbano, sua alimentação era mista, pois quem cozinhava em casa era sua funcionária. Desse modo, como relata à interlocutora, a comida árabe era feita quando sobrava um tempo. Os principais pratos feitos por Hana Yousef, são originários do Líbano, sua terra natal. Já seu esposo elaborava os pratos da culinária árabe da Palestina, sua terra natal.

Em casa, a alimentação era com muita coisa mista, pois era a funcionária que cozinhava. A comida árabe eu fazia quando eu chegava em casa e

quando eu tinha um tempinho, pois eu trabalhava o dia inteiro na loja. Mas eu fazia de tudo de comida árabe. Eu faço mais os pratos de origem libanesa, da minha terra; da Palestina não faço muito. Os pratos palestinos quem fazia era o pai dos gurus, pois ele é palestino. (HANA YOUSEF, entrevistada em Jaguarão, no dia 16 de julho de 2023).

A seguir serão apresentados alguns pratos da culinária árabe feitos por Hana Yousef na cidade de Jaguarão, Rio Grande do Sul.

A Figura 26 representa Kibe, prato tradicional sírio ou libanês.

Figura 26: Kibe



Fonte: Acervo pessoal de Hana Yousef (2023).

A Figura 27 representa o *fatuche*, prato tradicional libanês que consiste numa salada, feita com tomate, alface, pepino, cebola, *zattar*, *sumak*, pão árabe torrado, azeite de oliva e temperos verdes.

Figura 27: Fatuche



Fonte: Acervo pessoal de Hana Yousef (2023).

No relato de Nawal Attari Abdallah, palestina, sobre a questão da elaboração dos pratos, percebe-se que a presença das duas culinárias em sua casa, a árabe e a brasileira. Além disso, a interlocutora relata que a culinária árabe sempre está presente em sua casa como uma forma de manter as tradições, como também relata sobre seus filhos, que desde a infância praticam alimentação árabe através da elaboração de pratos da culinária de origem.

Sobre a culinária, eu faço bastante comida brasileira, mas faço mais comida árabe, porque meus filhos desde pequenos se acostumaram a comer comida árabe. Então eu faço mais comida árabe. Mas no dia-a-dia, como eu trabalho no comércio, eu cozinho a comida brasileira. A gente se acostuma aqui com a culinária brasileira. Faz anos que moro no Brasil. Mas também cozinho pratos árabes tradicionais palestinos, por exemplo, *maftoul*, *malfuf*, *mansaf*. Essas comidas são difíceis de fazer, mas meus filhos gostam muito da culinária árabe. Por isso faço esses pratos palestinos de minha terra natal, para manter as minhas tradições vivas. Quando os meus filhos eram pequenos, eu fazia todas as tarefas de cozinhar, comprar e preparar os alimentos. Antigamente era muito bonito todos na hora do almoço sentavam juntos para comer era muito linda essa época. Eu tenho saudades desse tempo. (NAWAL ATTARI ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Miassar Baja, palestina, destaca a presença das três culinárias em sua casa, árabe, brasileira e uruguaia. A interlocutora destaca alguns pratos da culinária árabe mais frequentes em sua casa. Destaca ainda a preferência sua e de seus filhos pela culinária árabe.

Na minha casa nos acostumamos a fazer a comida árabe e a brasileira, mas algumas vezes fazemos empanados do Uruguai, que também são bem gostosos. Assim temos uma diversidade na comida. Mas eu e meus filhos gostamos muito da culinária árabe. Os principais pratos árabes que nós fazemos é *zahra laban*, que é couve-flor em coalhada em queijo seco. Fazemos também *maqluba*, *sinea*, *kufita*, *mujadara*, *honus*, *babaganuche*, entre outros pratos. (MIASSAR BAJA, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Para Mustafa Salim, palestino, os pratos da culinária árabe são feitos em finais de semana, pois o preparo requer mais tempo. O interlocutor destaca a forte influência da culinária brasileira em seu dia-a-dia.

A minha alimentação em casa durante a semana é brasileira mesmo. Mas quando aparece alguém vendendo comida árabe, a gente compra. Mas final de semana a gente faz comida árabe. A gente vai misturando comida árabe, com brasileira e uruguaia. Já faz mais de 40 anos que estou aqui. Já sou mais brasileiro que árabe. (MUSTAFA SALIM, entrevistado de forma remota, no dia 10 de maio de 2023).

No relato abaixo de Zahraa Sahely, natural do Líbano, a interlocutora destaca a presença frequente da culinária árabe em sua casa, na qual as tradições culinárias foram ensinadas pela sua mãe.

Para a alimentação, em casa eu faço mais comida árabe, que eu aprendi com a minha mãe. Eu olhava para minha mãe. E hoje ensino os meus filhos sobre a culinária árabe. Inclusive a minha filha gosta muito de doces árabes. (ZAHRAA SAHEL, entrevistada de forma remota, no dia 7 de maio de 2023).

Reda Mohammad Ali Shehadeh, palestino, relata sobre a influência da culinária árabe palestina em sua casa, como os principais pratos que foram citados pelo interlocutor no relato abaixo.

Sobre a alimentação, a maior da parte da nossa comida em casa é árabe da Palestina. Nós fazemos folha da uva, *maqluba*. Antigamente, quando a mulher tinha mais força, ela fazia *maftoul*. Nós também fazemos abobrinha recheada, arroz com lentilha que é a *mujadara*, *sinea*, *kafta* com *tahine* ou na brasa. A gente faz tudo, sopinha de trigo. Inclusive hoje nós fazemos *maqluba* e meus filhos e netos gostam muito da comida árabe. Mas às vezes nós almoçamos feijão. (REDA MOHAMMAD ALI SHEHADEH, entrevistado em Jaguarão, no dia 11 de dezembro de 2023).

Mariam Munawar Alhetar, natural do Iêmen, destaca a influência de pratos árabes em seu dia-a-dia. Mariam Munawar Alhetar faz destaque a alguns pratos árabes feitos com mais frequência em sua casa.

Em casa eu faço mais comida árabe, mas também um pouco de brasileira. Os principais pratos árabes que eu faço são o *kabsa*, *lahme* (carne) no forno e pão árabe. (MARIAM MUNAWAR ALHETAR, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de fevereiro de 2024).

Raiman Mufid El Baja, descendente de palestinos, em seu relato, destaca questão das gerações, com relação ao preparo dos pratos. Enquanto para a primeira geração, dos imigrantes árabes, predomina a culinária árabe, a segunda geração, por sua vez, tem uma culinária mais diversificada - ou seja, na fronteira meridional Brasil-Uruguai, há uma mistura das culinárias árabe e brasileira na casa dos descendentes de árabes.

Em casa, principalmente no caso dos mais velhos, a alimentação é cem por cento comida árabe. Agora, a segunda geração tem uma mescla entre a comida árabe e a comida típica gaúcha, comida brasileira, o arroz, o bife, e mais muita *maqluba*, *dawali*, *maftoul*, que são comidas árabes. Além disso, temos os doces árabes. Então a culinária árabe está muito presente na nossa vida de fronteira, inclusive com os brasileiros que convivem conosco. Quando fazemos um evento ou algum convite para brasileiros, eles pedem sempre a comida árabe. (RAIMAN MUFID EL BAJA, entrevistado no dia 24 de julho de 2023).

Sâmia Fouad Yousef Abdallah, descendente de palestinos, preserva a culinária árabe em sua casa, como uma forma de manter suas raízes e sua conexão com a terra de seus familiares. Além disso, a interlocutora destaca a presença frequente de pratos da culinária brasileira em seu dia-a-dia, por serem de preparo mais rápido e prático.

Na minha casa, eu faço mais da culinária brasileira, pois é mais rápida e prática. Mas pelo menos uma vez na semana eu faço a culinária árabe, para não perder nossos costumes e tradições. Como sou descendente, eu sempre mantenho minhas raízes e meus filhos também mantêm os mesmos costumes atrelados à Palestina. (SÂMIA FOUAD YOUSEF ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

No relato de Saleh Said Saleh Yusuf Said, descendente de palestinos, observa-se igualmente a predominância da culinária árabe no seu cotidiano. O interlocutor cita alguns pratos feitos com mais frequência pela sua mãe.

Lá em casa a alimentação é cem por cento comida árabe. Tem bastante influência da culinária árabe. Minha mãe cozinha muito bem. Ela cozinha todos os pratos que tu podes imaginar, tanto da comida árabe palestina quanto da árabe jordaniana. Os principais pratos que ela faz são *mulukhie*, *maqluba*, *laban*, *kebab*, *homus*; mas ela faz qualquer prato. Ela sabe fazer os recheados, os charutos, *maluf*, berinjela. Enfim, ela faz os pratos árabes mais frequentes. Às vezes, é claro, tem lasanha, bife e feijão; mas na semana, por exemplo, nos sete dias da semana, domingo é churrasco, e depois quatro dias é comida árabe e dois dias brasileira ou uruguaia. (SALEH SAID SALEH YUSUF SAID, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

No relato de Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra, descendente de árabe, também se observa a diversificação, adotando culinária árabe e brasileira. Além disso, a interlocutora discorre sobre as tradições alimentares árabes mantidas em sua casa.

Os pratos que eu faço em casa são diversificados. Temos a culinária brasileira e alguma coisa da culinária árabe. Eu faço *kibe*, *maqluba*, e *tabule*, que é a salada de trigo. Às vezes eu faço as folhas de parreira. Eu nasci no Brasil e mantenho os mesmos costumes alimentares árabes. Minha mãe me ensinou a cozinhar aquilo que ela aprendeu do meu pai, que é árabe. (LEILA CARDOSO HALIM UBEID DUTRA, entrevistada no dia 16 de fevereiro de 2024).

Já na casa de Raed Ahmad Shweiki, descendente de palestinos, percebe-se uma diversificação da culinária, onde o interlocutor destaca que a presença arroz com bife, ovo e o feijão é um elemento com frequência, representa uma marca forte na cultura.

Na minha casa a alimentação é uma mistura, têm dias que tem *maqluba*, *waraq dawali e*, *mahshi*, e assim vai indo. Mas a cultura brasileira é muito forte, o arroz com bife, o ovo, o feijão. E aqui no Uruguai também tu tens às vezes as comidas uruguaias que tu fazes e nem sabe que é uruguaia, que é a cultura da nossa aqui da fronteira. Por exemplo, o chimarrão a gente se acostumou com esse hábito eu sinceramente não me vejo sem chimarrão. (RAED AHMAD SHWEIKI, entrevistado em Santana do Livramento no dia 24 de julho de 2023).

Nasser Zeidan, descendente de palestinos, destaca a influência da fronteira na alimentação dos imigrantes árabes e descendentes.

Em relação à alimentação em casa a gente faz uma mistura, pois a gente é muito influenciada pela região de fronteira, mas a gastronomia árabe também predomina muito na minha casa, pois eu sou descendente de árabe, então eu faço uma variedade na gastronomia e na alimentação, então no meu dia - a - dia existe muita diversidade de comida árabe, brasileira e uruguaia. Como a gente vive na fronteira numa região de pecuária é forte a nossa cultura com a carne é o que domina o prato aqui da fronteira. Então esse hábito faz parte da nossa cultura alimentar, e é característico da nossa região. Como outro exemplo é o uso do pão e do arroz na alimentação que é característico da cultura árabe. (NASSER ZEIDAN, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Nós fazemos muito os pratos tradicionais árabes do dia-a-dia, e também existem pratos que nós comemos quando celebramos alguma coisa ou em momentos festivos. Também temos os pratos que são típicos de fim de semana, como toda a cultura. Por exemplo, o churrasco remete à celebração. É um prato mais festivo, que socializa. A *maqluba* também entra nisso. É um prato tradicional palestino que remete à resistência. O *mansaf* se faz muito na Palestina, mas a origem desse prato é jordaniana. Ele manifesta também a resistência de um povo através da gastronomia. Então, esses pratos se fazem muito em momentos festivos e comemorativos ou em finais de semana. Outro prato é o *musakhan*, que se inclui também nos pratos de fim de semana ou comemorativos, pois esses pratos são mais trabalhosos. (NASSER ZEIDAN, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Como comenta Ualid Hussein Ali Mohd Rabah, a alimentação em sua infância, em Toledo, interior do Paraná, era praticamente baseada na culinária árabe.

A comida que minha mãe fazia era basicamente árabe. O que a mãe fazia de diferente da comida árabe era a carne assada, feijão, arroz. O resto era tudo comida árabe. Era molho de quiabo, *fasulhe*, *zahra*, sardinha no forno, *tahine*, as pastas - homus. Como não existiam os temperos árabes em Toledo, quando meu pai ia para São Paulo ou alguém ia, trazia azeite de oliva, *tahine*, essas coisas. Então a nossa comida era árabe, nós raramente comíamos fora em Toledo. E também não existia nem restaurante árabe, mal existia para os viajantes. (JALID HUSSEIN ALI MOHD RABAH, entrevistado de forma remota, no dia 21 de março de 2023).

A Figura 28 representa a *maqluba*, prato tradicional palestino feito pelo interlocutor Said Baja na cidade de Jaguarão, Rio Grande do Sul, para convidar amigos. Como relata Said Baja, a presença da culinária árabe se encontra em casa de imigrantes árabes e descendentes.

Figura 28: Maqluba



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

A culinária árabe é encontrada nas casas das famílias palestinas e seus descendentes. A culinária é difundida dessa forma eu faço em casa e convido meus amigos. A maioria dos árabes faz em casa e convida os amigos. (SAID BAJA, entrevistado em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2023).

Além disso, Said Baja também realiza este prato em escala comercial na cidade de Jaguarão, Rio Grande do Sul, como é relatado abaixo.

Eu fazia esporadicamente *maqluba*, na escala comercial, à noite, no restaurante Sabor. Eu fazia *maqluba*, convidava meus amigos e conhecidos para jantar. O pessoal pedia de tempo em tempo. Fiz também no Clube Harmonia, lá na piscina, para o grupo de sauna que nas quartas-feiras tinha janta. E uma dessas quartas-feiras eu fui convidado a fazer *maqluba* por sócios do Clube Harmonia que frequentavam, lá fiz *maqluba* e *kibe*. Mas foi um evento isolado. Eu também já fiz *maqluba* no núcleo colorado Barão de Tavares Neto. Funcionava o Núcleo Colorado, me convidaram e eu fiz uma *maqluba* no dia do jogo do Inter, para os torcedres do Inter, apesar de ser gremista. (SAID BAJA, entrevistado em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2023).

A seguir serão apresentados alguns petiscos e temperos que são comercializados e feitos por Said Baja na cidade de Jaguarão, Rio Grande do Sul.

Houve também um tempo que eu fazia escala comercial. Eu vendia *kibe* e *falafel* que são petiscos. Eu fazia congelado, para vender agregados com alguns temperos de fronteira. (SAID BAJA, entrevistado em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2023).

A Figura 29 representa a ilustração do produto do *falafel*, assim como seus ingredientes.

Figura 29: Falafel Produto Natural



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

A Figura 30 representa uma bandeja de *falafel* feita por Said Baja na cidade de Jaguarão.

Figura 30: Bandeja Falafel



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

A Figura 31 representa a ilustração do produto *kibe*, assim como seus ingredientes.

Figura 31: Kibe Produto Natural



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

A Figura 32 representa uma bandeja de *kibe* preparado por Said Baja, na cidade de Jaguarão.

Figura 32: Bandeja Kibe



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

A Figura 33 representa a ilustração do Azeite Temperado, como também seus ingredientes.

Figura 33: Azeite Temperado Produto Natural



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

A Figura 34 representa o frasco do produto Azeite Temperado preparada por Said Baja na cidade de Jaguarão.

Figura 34: Azeite Temperado



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

A Figura 35 representa a ilustração do produto o ChimiChurri, assim como seus ingredientes.

Figura 35: ChimiChurri Produto Natural



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

A Figura 36 representa o ChimiChurri preparado por Said Baja, na cidade de Jaguarão. O ChimiChurri é um molho utilizado em churrasco, de origem uruguaia ou argentina.

Figura 36: ChimiChurri



Fonte: Acervo pessoal de Said Baja (2023).

Ahmad Nasser proprietário do Rayan Restaurante, localizado no Chuí, Rio Grande do Sul, relata sobre sua jornada no ramo da gastronomia.

O restaurante sempre foi meu ramo, sendo que o primeiro restaurante que trabalhei foi na Síria, em 1996. Eu trabalho há 35 anos no ramo da gastronomia. Eu já trabalhei, na África, em Gana, na Nigéria, em Dubai, na Arábia Saudita, no Catar, no Emiratos, no Líbano e na Síria. Atualmente eu tenho o meu próprio restaurante no Chuí que se chama Rayan Restaurante. Eu trouxe todas as máquinas do Líbano. A decoração também fui eu que fiz. Além de *Shawarma* e outros pratos árabes, eu vendo uma variedade de

doces árabes. Além disso, no mês do Ramadã faço mais diversidade de doces árabes. Os temperos que uso aqui no restaurante são trazidos do Líbano. Aqui no meu restaurante eu tenho uma variedades de temperos árabes. Em cada país que já trabalhei eu tinha dificuldade de achar determinado tempero. Eu gosto muito de trabalhar em restaurante, eu aprendi a cozinhar a culinária árabe com a minha mãe. (AHMAD MOHAMMAD REDAN NASSER, entrevistado de forma remota, no dia 7 de março de 2023).

A seguir serão apresentados alguns pratos árabes que são realizados por Ahmad Nasser.

A Figura 37 representa o tradicional sanduíche de Shawarma, acompanhados com fritas.

Figura 37: Sanduíche de Shawarma



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 38 representa o Shawarma.

Figura 38: Shawarma



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 39 representa os acompanhamentos usados para o sanduíche de shawarma.

Figura 39: Acompanhamento Shawarma



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 40 representa o *falafel* (bolinho de grão de bico), frito.

Figura 40: Falafel



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 41 representa o *homus* (pasta de *tahine*)

Figura 41: Homus



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 42 representa o *babaganuche* (pasta de berinjela).

Figura 42: Babaganuche



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 43 representa uma mesa composta por esfihas e doce árabe.

Figura 43: Esfiha e Doce Árabe



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 44 representa uma mesa com variedades de doces árabes.

Figura 44: Doces Árabes



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 45 representa conservas que são utilizados na culinária árabe, brasileira ou uruguaia.

Figura 45: Conservas



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

A Figura 46 representa alguns temperos utilizados na culinária árabe.

Figura 46: Temperos



Fonte: Acervo pessoal de Ahmad Mohammad Redan Nasser (2023).

No relato abaixo de Jazia Sami, a interlocutora demonstra sua cultura através da culinária árabe, como preparada em casa em Santana do Livramento, com o objetivo de convidar as pessoas.

Nós convidamos também os nossos amigos brasileiros ou os vizinhos para conhecer a nossa culinária. Às vezes eu até trago um prato de doce na loja para oferecer para as pessoas. Deixo o prato cheio aqui para convidar os clientes. Eles gostam muito da nossa culinária árabe e também gostam de saber sobre a nossa cultura e tradição. (JAZIA SAMI, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

A Figura 47 representa uma mesa de doce árabe feito por Jazia Sami, na cidade de Santana do Livramento.

Figura 47: Mesa de Doce Árabe



Fonte: Acervo pessoal de Jazia Sami (2023).

A Figura 48 representa a arte de assar o cordeiro, publicado no ano de 2013 pela Zero Hora. No relato abaixo Nasser Zeidan, morador de Santana do Livramento explica como é feita essa receita.

O meu hobby é a gastronomia, com destaque o churrasco. O cordeiro recheado que criei é um prato com pernil, que faz parte da gastronomia árabe tradicional e não tradicional na nossa região. Para não ser o cordeiro inteiro, é um formato desossado: uma parte da coxa que é recheada com arroz internamente e também temperada com as iguarias e com as ervas

que a gente traz muito da Palestina; e externamente eu só coloco sal, para amenizar o sabor e entrar no paladar mais brasileiro. Então, para ter uma ideia da influência, essa receita faz parte de um mix de uma fusão entre a gastronomia árabe, brasileira e uruguaia. Essa receita até saiu na capa da Zero Hora intitulada como a *Arte de Assar o Cordeiro*. (NASSER ZEIDAN, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Figura 48: A arte de assar cordeiro



Fonte: Acervo pessoal de Nasser Zeidan (2023).

No relato abaixo, Nasser Zeidan descreve a influência da cultura árabe e gaúcha na gastronomia.

Então eu introduzo a influência da cultura árabe e gaúcha, pois eu jogo um pouco de cada cultura. Muito também do hábito de a gente comer o churrasco em nossa região, e como a entrada a salada e o *honus*, trazendo o lado árabe de uma tradição cultural do churrasco. Então é uma forma de representar as duas culturas. Por exemplo, essa semana eu fiz um churrasco, eu fiz um *kebab* e fiz também um molho de alho, que também vem da nossa cultura, e do lado uruguaio eu fiz um matambre e um entrecot, que é típico uruguaio da nossa região, e também pimentão assado com queijo, que faz parte da nossa cultura de fronteira. Então, é uma mistura de sabores, numa mesa servida, aonde há presença de coisas da cultura árabe e gaúcha, criando assim receitas baseadas nessas influências culturais. (NASSER ZEIDAN, entrevistado no dia 25 de julho de 2023).

Nasser Zeidan destaca no relato abaixo como a gastronomia despertou seu interesse.

A gastronomia me despertou quando eu já era adulto. Por exemplo, a arte de assar o churrasco me despertou sozinho, não foi nenhuma influência familiar. Foi uma forma de eu encontrar um hobby. Mas geralmente muito das receitas que acompanham o churrasco foram passadas pela minha mãe. Desde que a pessoa tenha um destaque e as receitas são diferenciadas, essas receitas sempre serão passadas de geração em geração. É necessário que a receita tenha um destaque e aprovação das pessoas. Então tu ensinas teu filho ou filha a fazer, e que eles tenham vontade, se é uma receita básica, eles irão aprender e desta forma será passado de geração em geração. (NASSER ZEIDAN, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

A Figura 49 demonstra Nasser Zeidan utilizando *hatta* no momento do churrasco. Nasser Zeidan utiliza como marca de seu churrasco o slogan, em português, *Churrasco de la fronteira* (sic.), como é possível ver na Figura 49.

Muitas das receitas de quando eu asso o churrasco eu utilizo uma *hatta*, tipo um lenço que se usa no pescoço representando a identidade palestina. A minha casa inclusive é toda estilo árabe montada com projeto islâmico. E outro lado totalmente gaúcho. (NASSER ZEIDAN, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Figura 49: Utilizando hatta no Churrasco



Fonte: Acervo pessoal de Nasser Zeidan (2023).

A Figura 50 representa um assado de ovelha feito por Nasser Zeidan.

Figura 50: Assado de Ovelha



Fonte: Acervo pessoal de Nasser Zeidan (2023).

Na Figura 51 Nasser Zeidan aparece como convidado de Galvão Bueno para realização de um churrasco, feito por ele.

Figura 51: Evento



Fonte: Acervo pessoal de Nasser Zeidan (2023).

Abaixo são descritos alguns relatos sobre a influência e o conhecimento da culinária árabe por pessoas que não são imigrantes árabes e nem descendentes de árabes.

Ruth Andrea Diaz, casada com imigrante árabe conta como aprendeu a cozinhar a comida árabe.

O meu nome é Ruth Andrea Diaz, eu nasci no dia 27 de abril de 1974, em Rivera (Uruguai). Eu sou uruguaia, eu morava na fronteira de Rivera. O meu esposo é um imigrante árabe palestino. Quando casei com ele, vieram algumas diferenças, mas Graças a Deus, eu consegui me adaptar muito bem, gostei muito da cultura até se parece com algumas coisas da cultura uruguaia. (RUTH ANDREA DIAZ, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

As receitas culinárias eu aprendi com a minha cunhada e amiga que é árabe. Também eu aprendi com a Miassar e com várias amigas. Inclusive a filha da Miassar, a Sameher, fala que nenhuma árabe faz esfiha igual à Andrea. Eu aprendi a fazer *maqluba* com a Miassar quando eu tinha 16 anos. Eu gosto de cozinhar e quando vejo uma receita nova na casa de uma amiga, eu aprendo também. E hoje passo para as minhas filhas. Cozinho bastante e minhas filhas aprendem. (RUTH ANDREA DIAZ, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Elaine Barbosa Rodrigues descreve como adquiriu o conhecimento pela culinária árabe.

O meu nome é Elaine Barbosa Rodrigues, tenho 63 anos, eu aprendi sobre a culinária árabe na casa de imigrantes árabes e seus descendentes. Eu já trabalhei na casa da Amira, da Ekhllass. Depois fui trabalhar com Raiman, trabalhei quatro anos. E em 2017 até o presente momento estou trabalhando na casa da Dona Miassar, mãe do Raiman. (ELAINE BARBOSA RODRIGUES, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

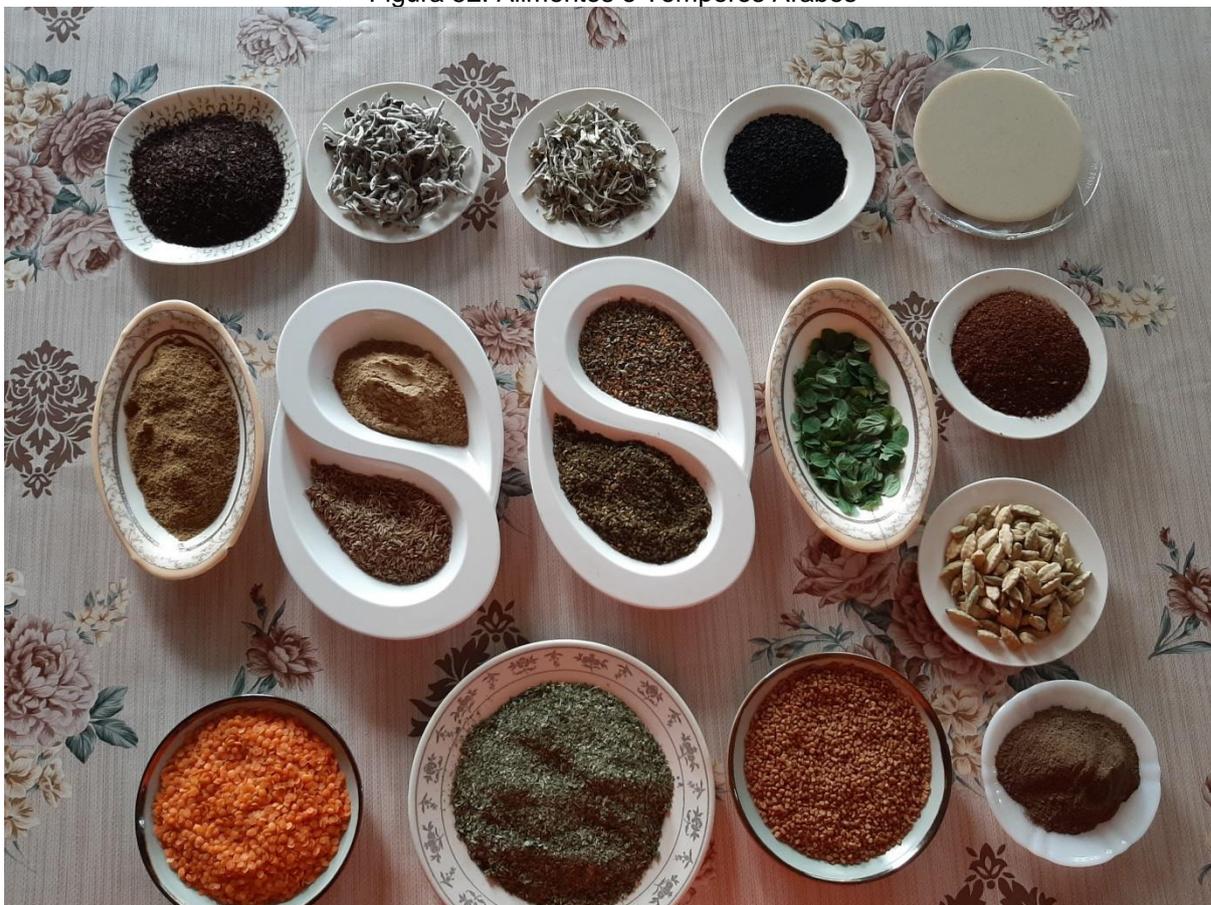
Eu aprendi fazer muitos pratos da culinária árabe, eu aprendi fazer *sinea*, *maqluba*, *frik*, *zahra laban*, que é couve-flor com *laban*, *kibe*, *falafel*, *homus*. Às vezes eu faço esses pratos na minha casa. Tem comida que eu gosto muito da culinária árabe, porque é uma comida diferente para nós, principalmente para mim. Eu não conhecia esses pratos. Depois que comecei a trabalhar com imigrantes árabes comecei a conhecer a cultura, a tradição e a culinária árabe. Em casa eu faço muitos pratos árabes. Eu gosto de fazer muito da culinária árabe para minha família e ainda ensino eles a fazer. As pessoas me perguntam como eu aprendi a fazer os pratos árabes e eu digo que foi nas casas dos imigrantes árabes. E hoje eu sei muita coisa. Sei até fazer sozinha sem ajuda. (ELAINE BARBOSA RODRIGUES, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

### 3.2 Temperos e alimentos árabes

A questão dos temperos é um elemento presente na elaboração dos pratos da culinária árabe, presente na casa dos imigrantes árabes e seus descendentes que residem na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Logo a seguir serão demonstrados alguns relatos sobre o acesso aos temperos e suas adaptações.

A Figura 52 representa alguns temperos e alimentos utilizados na culinária árabe.

Figura 52: Alimentos e Temperos Árabes



Fonte: Acervo pessoal da autora (2024).

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous conta como conseguiu os acessos aos temperos desde sua chegada ao Brasil.

Os temperos árabes eu trouxe comigo ao Brasil. A minha mãe me incentivou a levar alguns temperos. Eu não tinha noção de que não tinha temperos árabes aqui em Jaguarão. Minha mãe colocou muito temperos na minha mala. Aí eu falei para ela: mãe isso é muito e ela me disse para dar para os amigos árabes. Quando começou a faltar alguns temperos, eu comecei a procurar para comprar e era muito difícil de achar aqui em Jaguarão. Como é uma cidade pequena, é difícil de encontrar. Então às vezes eu pedia para algumas amigas árabes de Jaguarão, se elas tinham determinado temperos, condimentos ou comidas. Tipo o *zattar*, *maramie*, *mululkhie*, esses que são mais difíceis de encontrar. E também o *sumak*, que às vezes faltava e eu pedia para alguém que tivesse esse tempero. E às vezes eu conseguia. Quando o meu marido viajava para São Paulo e ele

trazia alguns temperos. Ele encontrava muito temperos árabes em São Paulo. Eu pedia para ele procurar principalmente a semolina e as tâmaras em São Paulo. Ou às vezes eu conseguia quando um patrício ia para a Terra. Eu pedia para ele trazer os temperos mais difíceis de achar no Brasil. (KHAWLA. JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

Mas agora Graças a Deus começou a aparecer alguns temperos aqui em Jaguarão e Rio Branco. Agora eu consigo as *tâmaras* dos Free-Shops em Rio Branco. E a *semolina* eu consigo na loja dos produtos naturais; o *zattar* e o figo seco também eu consigo. Muitas coisas agora eu estou encontrando. Caso eu não encontre um tempero para a comida eu troco pelo outro. Sempre se dá um jeitinho para fazer a comida. Eu coloco cominho, pimenta preta e orégano e consigo adaptar a minha comida. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

No relato de Nawal Attari Abdallah, o acesso aos temperos é conseguido através de combinação por quem viaja à Palestina. Mas Nawal Attari Abdallah, destaca que na fronteira de Santana do Livramento são encontrados diversos temperos que são suficientes para a preparação dos pratos da culinária árabe. A interlocutora comenta que, quando chegou ao Brasil, o acesso era muito difícil aos temperos e que atualmente o acesso está facilitado.

Os temperos são bem fáceis de encontrar, nós sempre temos os temperos da Palestina, da nossa terra. Nós trazemos os temperos da Palestina. A gente combina com alguém que vai para visitar para nós trazer os temperos típicos mais usados na culinária árabe palestina. Os temperos daqui são suficientes e também maravilhosos para temperar a comida, mas como eu vou para Palestina, eu sempre trago os temperos que mais uso para a comida. Faz uns anos que eu fui para a Palestina e trouxe temperos específicos para cada comida. Quando eu cheguei ao Brasil era muito mais difícil de encontrar os temperos. Ah essa vida de agora, essa facilidade de encontrar as coisas não existia, a vida era muito difícil. Agora está tudo mais fácil nessa questão de encontrar os temperos. A vida agora está mais fácil e boa, mas antigamente eu sofria muito. Tudo era diferente. Agora, tudo que tem lá tem aqui, e tudo que tem aqui tem lá. Então a gente se adapta independentemente do ambiente em que a gente está. (NAWAL ATTARI ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Conforme o relato de Jazia Sami, o acesso aos temperos na maioria das vezes é conseguido quando é realizada uma viagem à terra natal. Mas a interlocutora destaca a forte influência da pimenta preta e do cominho com a base de elaboração dos pratos. Além disso, Jazia Sami comenta que o acesso aos temperos atualmente são mais fáceis que quando chegou ao Brasil. A interlocutora

comenta também que existem pessoas que plantam alimentos e temperos árabes para vender para a comunidade árabe.

Os temperos nós conseguimos. Quando nós viajamos, trazemos o máximo de temperos que usamos em nossas comidas. Mas aqui agora tem muita diversidade nos temperos: tem pimenta preta, cominho, tem bastantes temperos que conseguimos achar aqui em Santana do Livramento e Rivera. Agora está muito mais fácil achar os temperos e condimentos. Quando cheguei aqui quase não tinha nada disponível do que a gente quer. Eu sofri muito, mas hoje Graças a Deus achamos tudo. E também tem um pessoal que tem chácara, planta e vende temperos e comidas árabes como o *mulukhie*, a abobrinha italiana que se chama em árabe a *kussa mahshi*, que é uma comida recheada com arroz e guisado (carne moída). Ou seja, conseguimos tudo aqui com mais facilidade. Antigamente, a gente até trazia as xícaras douradas da terra para o Brasil, mas agora encontramos até as xícaras douradas com facilidade nas lojas. Hoje tudo está mais fácil, as coisas estão mais parecidas. Encontramos diversas coisas aqui na nossa fronteira. (JAZIA SAMI, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

No relato de Ekhllass Abdel Karim, a interlocutora comenta que em Santana do Livramento há uma variedade de temperos que possibilitam adaptar a comida árabe. Mas alguns temperos são mais difíceis de encontrar como o *kari* como relata Ekhllass Abdel Karim. A interlocutora também comenta que atualmente o acesso aos temperos é mais fácil de quando chegou ao Brasil em 1995.

Sobre os temperos, nós conseguimos bastante coisa aqui mesmo em Santana do Livramento. Tem bastante coisa que podemos usar e adaptar a nossa comida. Mas tem um tempero que se chama *kari* que é difícil de achar aqui em Santana do Livramento, daí quando alguém vai para a Palestina nós encomendamos. Mas de resto nós encontramos bastantes coisas de temperos e condimentos no mercado, que podemos temperar e preparar a nossa comida. Mas quando eu cheguei em 1995, o acesso aos temperos era muito mais difícil. Mas agora encontro tudo com mais facilidade, até encontro o *arroz basmati*. Tem bastante coisa aqui, nós não sofremos hoje com os temperos. (EKHLASS ABDEL KARIM, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Para Said Baja, os temperos também são adquiridos através de viagens à Palestina. Como comenta, é fundamental na volta de uma viagem à Palestina trazer os temperos e os condimentos árabes. Segundo o interlocutor, esse tipo de esquema existe até nos dias de hoje. Outro ponto que cita Said Baja é sobre a evolução sobre o comércio de temperos. Atualmente no Brasil existem lojas que vendem e comercializam produtos árabes, tornando assim o acesso mais fácil, ou seja, é possível encontrar produtos árabes com mais frequência.

Como frequentemente vai gente para a Palestina, cada vez que vai alguém da família, parente, algum amigo, uma coisa primordial na bagagem da volta são os condimentos, temperos, que não existem aqui. É trazido por quem viaja nos tempos mais antigos, mas até hoje funciona assim. Hoje em dia, pela evolução, pela modernidade do comércio, existem lojas especializadas de centros que vendem temperos e condimentos importados do Oriente Médio. E como a culinária árabe, hoje em dia, está muito difundida, existem pelo menos nos grandes centros, restaurantes de comida típica árabe. Existe também tipo o Fast-Food, o Habibe, o mais famoso que vendem lanches da culinária árabe *kibe*, *esfiha*. (SAID BAJA, entrevistado em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2023).

Então hoje o acesso aos temperos e as comidas é mais fácil que antigamente. Antigamente dependia de quem fosse para a Palestina ou por algum país do Oriente Médio para trazer junto, ou buscar em São Paulo, onde tinha algumas lojas especializadas em temperos e condimentos da culinária árabe. Hoje o acesso é mais fácil, pois se encontra com mais frequência. (SAID BAJA, entrevistado em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2023).

Para Hayat Mohammed, os temperos árabes nunca faltaram em sua casa, pois o tempero é algo que rende e, além disso, como relata a interlocutora, seu pai sempre vai à Palestina e traz consigo os principais temperos usados na culinária árabe. Além disso, antigamente outra forma do acesso aos temperos era em São Paulo.

Os temperos árabes no meu caso eu sempre tenho da Palestina. Desde que vim para Jaguarão, eu sempre tive em casa os temperos da Palestina. E como o meu pai vai sempre à Palestina, ele sempre me traz. Então eu sempre tenho. Como o tempero dura bastante, eu sempre tenho e se faltava antigamente eu conseguia em São Paulo. Era difícil de achar aqui, mas em São Paulo quando o meu marido viajava, ele conseguia os temperos árabes. Em São Paulo tem tudo o que podes imaginar. (HAYAT MOHAMMED, entrevistada em Jaguarão, no dia 19 de julho de 2023).

Para Hana Yousef, os temperos atualmente são adquiridos através de lojas que vendem produtos naturais. E antigamente era através de seu supermercado, que encomendava os produtos de São Paulo. Outro ponto citado é a utilização da Internet na compra de produtos árabes, como a interlocutora comenta no relato abaixo.

Os temperos, atualmente eu compro na loja dos produtos naturais. Antigamente eu tinha supermercado e encomendava de São Paulo. Tinha tudo no supermercado, eu vendia nos potinhos e pegava do supermercado. Então os temperos árabes sempre têm em casa, nunca faltou. Aquele dia comprei açafraão na Internet. (HANA YOUSEF, entrevistada em Jaguarão, no dia 16 de julho de 2023).

Já para Reda Mohammad Ali Shehadeh os temperos usados com mais frequência na elaboração dos pratos árabes são pimenta do reino, alho, cebolinha, salsinha e *camun* (cominho). Então para Reda esses temperos são fáceis de encontrar no Brasil. Já os que não estão disponíveis, são trazidos da Palestina, como exemplo, do *zattar* e entre outros temperos.

Os temperos sempre eu tenho à mão, como pimenta do reino, alho, cebolinha, salsinha, *camun* que se chama cominho, açafraão. Já o *zattar* a gente traz da Palestina. Quando não encontramos o tempero, trazemos da Palestina (REDA MOHAMMAD ALI SHEHADEH, entrevistado em Jaguarão, no dia 11 de dezembro de 2023).

Maisar Omar destaca que há temperos específicos que são obtidos somente na Palestina, como o exemplo do *zattar* e alguns temperos de acesso mais difícil. Mas segundo o interlocutor, atualmente na cidade de Pelotas há pessoas que cultivam e comercializam produtos árabes para a venda. Assim, como destaca Maisar Omar, a cultura e a influência árabe influenciaram a cultura brasileira na questão do cultivo de produtos árabes para a comercialização e venda para imigrantes árabes e seus descendentes.

Em relação aos temperos, tem ingredientes que trazemos da Palestina, tipo o *zattar* e outros ingredientes mais difíceis. Mas aqui tem muita coisa de temperos e pimentas que usamos. Aqui em Pelotas começaram a trazer, por exemplo, figo. Antigamente eles deixavam estragar, depois que todos nós, os árabes começamos a comprar e comer figo eles começaram a trazer figo. Eles trazem aqui. Outra coisa também é a *bamia* (quiabo), as pessoas começaram a plantar e começaram a trazer especial para nós. Então nossa cultura começou a influenciar a cultura deles. (MAISAR OMAR, entrevistado em Pelotas, no dia 13 de março de 2023).

Para Mariam Munawar Alhetar, há temperos específicos que são encontrados e conseguidos somente no Iêmen. Então eles são conseguidos através de amigos ou familiares que vêm do Iêmen ao Brasil. Quando há ausência desses temperos, Mariam Munawar Alhetar adapta com os daqui, como o exemplo que a interlocutora faz do limão seco que não é encontrado no Brasil. Então a adaptação é feita com o limão normal, para então elaborar o prato árabe chamado *Kabsa*.

Os temperos têm alguns que eu consigo só no Iêmen. Eles mandam para cá. E têm temperos que eu compro aqui do Brasil. Ou às vezes que alguém vem do Iêmen, me traz os temperos. E quando não acho, eu adapto com

outras coisas. Por exemplo, o limão seco, se eu não o acho, eu uso o limão normal para fazer o *kabsa*. (MARIAM MUNAWAR ALHETAR, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de fevereiro de 2024).

Já para Sâmia Fouad Yousef Abdallah, o acesso aos temperos é através da própria horta. A interlocutora destaca alguns temperos que são cultivados em sua horta, como a hortelã e o *zattar*. Sâmia relata que em Santana do Livramento o acesso aos temperos é mais difícil que nas grandes capitais, onde o acesso é facilitado. Nesse sentido, em razão da dificuldade de encontrar temperos, Sâmia faz o cultivo de sua própria horta. Além disso, Sâmia destaca o hábito árabe do café da manhã, quando se consomem azeite de oliva, *zattar* e o pão árabe, e, além disso, o consumo de café ou chá preto. Como destaca a interlocutora, esses itens são consumidos diariamente, pois faz parte da tradição alimentar árabe.

Em relação aos temperos, eu tenho minha própria horta orgânica e fresquinha. Eu planto tudo. Eu gosto de plantar, planto *zattar*, para não faltar. Eu tenho até hortelã. Eu adoro uma horta. Me faz muito bem. Aqui em Santana do Livramento é difícil de achar todas as ervas; já em outras capitais é mais fácil. Mas aqui em Santana do Livramento é mais difícil. A gente se alimenta todos os dias de azeite de oliva, *zattar* e pão sírio. Café e o chá não podem faltar. Sempre estamos nesse contexto, a gente não muda. O pão árabe a gente encomenda de uma pessoa árabe que traz de São Paulo toda a semana. (SÂMIA FOUAD YOUSEF ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Já para Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra, o acesso aos temperos árabes se dá nas grandes cidades como São Paulo e Porto Alegre. Nesse sentido, a interlocutora adapta com os temperos disponíveis da cidade de Jaguarão, onde reside. Um exemplo citado é a manjerona para a preparação do *kibe*.

Em relação aos temperos árabes eu somente consigo em São Paulo ou Porto Alegre, mas eu uso mais os temperos daqui. Como a manjerona que eu uso para fazer o *kibe*. (LEILA CARDOSO HALIM UBEID DUTRA, entrevistada em Jaguarão, no dia 16 de fevereiro de 2024).

### 3.3 Comida e memória

Conforme os relatos dos interlocutores da pesquisa, a culinária árabe remete a memórias de infâncias que estão relacionadas à sua terra natal. Reportam ainda como determinados pratos possuem significados para cada imigrante árabe e como

essas práticas são mantidas no país de imigração e passada para novas gerações através da elaboração dos pratos da culinária árabe.

Para Miassar Baja, palestina, o *mujadara* remete a sua memória de infância em relação a sua terra natal e, como comenta, quando esse prato é preparado no país de imigração, às lembranças e as recordações vêm. Além disso, as histórias são transmitidas a seus filhos. Além disso, Miassar Baja destaca outros elementos que fizeram parte de sua infância.

A comida árabe me remete a muitas memórias afetivas, principalmente o *mujadara*, que é arroz com lentilha, e quando eu faço esse prato me lembro da minha infância, de quando minha avó fazia esse prato e hoje conto para os meus filhos. E também tem uma fruta que é tipo um damasco seco que se chama *kamardin*, que também lembra minha infância; além disso, ainda tem umas roscas de quando eu ia para Jerusalém. Minha avó comprava para mim. Então cada vez que eu vou comer essas roscas, que se chamam *kaek*, eu me lembro da minha infância na Palestina, era muito lindo. Também tem outra coisa que marca muito infância que é o *waraq dawali*. Eu me lembro de que eu colhia da horta da minha avó, e arrumava direitinho as folhas. Isso marcou muito minha infância; além disso, meu avô também tinha um pomar de frutas e eu amava ficar na horta. Hoje quando eu vou ao mercado a coisa que eu mais gosto é a parte frutífera, onde tem verduras e frutas, pois marca a minha infância. (MIASSAR BAJA, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Segundo Jazia Sami, palestina, o prato que destaca sua infância é o *mujadara* feito pela sua mãe; além disso, Jazia Sami também destaca outros pratos árabes que marcam sua infância e sua origem. A interlocutora comenta ainda que mantém essas práticas vivas no país de imigração.

A comida árabe remete a muitas lembranças da minha infância na Palestina. Principalmente quando eu chegava do colégio, eu sentia o cheiro da comida da minha mãe na rua, principalmente quando ela fazia o *mujadara*, que é arroz com lentilha. Eu amava essa comida. Antes de chegar em casa, na rua mesmo, eu já sentia o cheiro e sabia que hoje ia ter *mujadara*. Isso lembra muito minha infância e também da minha mãe. Além disso, também tem outros pratos que remetem a lembranças da infância, como o *mulukhie*, o *musakhan*, que é o pão árabe, com tempero especial, que é o *sumak*. Além disso, a *esfiha* e o *kibe* e muitas outras comidas que a gente faz hoje e lembra bastante da nossa terra natal, a Palestina. Lembramo-nos das nossas origens e raízes. Agora eu faço esses pratos para minha família. (JAZIA SAMI, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Ekhlass Abdel Karim, natural da Jordânia, relata sobre suas lembranças na infância relacionada ao prato árabe *shorabat adas* (sopa de lentilha).

Todas as comidas árabes representam as lembranças da terra natal e da infância e também lembram muito a minha mãe lá na terra. No frio a gente tinha costume de fazer a sopa de lentilha, *shorabat adas*. Essa comida lembra muito minha mãe. Ela juntava todo mundo do lado dela e nós ficávamos perto da estufa, bem quietinhos, e comíamos o prato de lentilha. Hoje não existe isso, a vida antigamente era bem simples. Não tinha essas tecnologias de hoje. Nós éramos saudáveis. Antes tudo era mais tranquilo e bonito. Eu tenho saudades da minha infância. Aquele tempo era bom, eram tempos em que não existiam preocupações, tudo era simples e maravilhoso. (EKHLASS ABDEL KARIM, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

### 3.4 Representações da culinária árabe para imigrantes e descendentes árabes

A culinária árabe para os imigrantes árabes e seus descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai representa um elemento cultural e tradicional que remete a histórias e significados. Abaixo serão descritos alguns relatos sobre o que a culinária árabe representa para os interlocutores.

Miassar Baja, palestina, destaca a culinária árabe como elemento rico, considerado artesanal, deste o seu preparo até o consumo final.

A comida árabe é especial. Por exemplo, como que de uma folha de parreira se faz uma comida, isso é considerado artesanal. Porque tu tens que dar uma fervida na folha, aí preparar o recheio para enrolar folha por folha, é como se fosse um artesanato. A nossa culinária é muito rica. (MIASSAR BAJA, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 25 de julho de 2023).

Ayat Yaser Said Abdallah, descendente de palestinos, destaca em seu relato a questão da influência da culinária árabe presente na fronteira meridional Brasil-Uruguai.

A comida árabe é uma coisa bem presente. É a marca cultural árabe. Sempre que tem alguma coisa (evento), se leva um prato da culinária árabe. As filhas de árabes sempre levam alguma coisa da culinária árabe ou brasileira quando tem alguma reunião, pois fica uma marca cultural. A maioria quem faz as coisas são as mulheres, é uma coisa cultural. Aí vai passando de geração em geração. (AYAT YASER SAID ABDALLAH, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Raed Ahmad Shweiki, descendente de palestinos, relata sobre as regiões e a questão da culinária.

A comida árabe representa a origem e conta às histórias. Geralmente, quem faz a comida árabe vai lembrando a infância e vai lembrando a cidade. Por exemplo, o pessoal de Khalil, nós temos uma comida chamada *kudri*. Se tu comeres, tu vais te apaixonar. É uma *maqluba*, meio sequinha, com azeite e a carne de cordeiro, e se coloca no forno. Esse prato é característico de Khalil. Então existem comidas que são próprias de cada cidade ou região. (RAED AHMAD SHWEIKI, entrevistado em Santana do Livramento no dia 24 de julho de 2023).

Saleh Said Saleh Yusuf Said, descendente de palestinos, relata sobre sua memória afetiva da comida de sua mãe.

A comida da minha mãe é diferencial para mim. Acho que para todos os filhos é assim. A comida da mãe sempre é melhor. Não estou dizendo que minha mãe cozinha melhor, mas eu gosto muito da mão da minha mãe. Tem um toque diferente, pois tem o sentimento de pertencimento da minha mãe. (SALEH SAID SALEH YUSUF SAID, entrevistado no dia 24 de julho de 2023).

No relato abaixo Raiman Mufid El Baja, descendente de palestinos, destaca o churrasco com um sinônimo de integração familiar.

O churrasco é sinônimo de integração de família. É um horário de lazer, de reunião, comemoração e união da família. O churrasco geralmente é uma coisa festiva. Então, não só de lembranças de famílias e de tudo. O churrasco remete a momentos de lazer. Então são momentos que tu passas bem comendo, porque são momentos que tu estás tranquilo, que é um domingo, que estamos com a família, com as pessoas que de quem tu gostas e escolheste estar com elas, naquele momento. Então o churrasco remete a essa mistura, na questão do churrasco ou de um almoço árabe no domingo. (RAIMAN MUFID EL BAJA, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Hayat Mohammed, palestina, destaca a relação da comida árabe como um fator importante para sua identidade, pois sem a culinária árabe seria impossível de sentir-se representada e assim seria difícil de passar para as próximas gerações.

A comida árabe representa muito para mim. Se não tiver comida árabe, parece que não sou árabe. Eu adoro. Os meus filhos, Graças a Deus, eles têm muito amor pela origem deles. Eu meti isso neles. Muito amor pela origem, seja pela culinária, pelos costumes. Eles têm bastante amor por isso, Graças a Deus. (HAYAT MOHAMMED, entrevistada em Jaguarão, no dia 19 de julho de 2023).

### 3.5 Novas gerações na fronteira meridional Brasil-Uruguai

Nesta secção serão apresentados os relatos dos interlocutores, abordando de que forma imigrantes árabes e descendentes árabes mantêm as tradições culturais e culinárias vivas.

Nos relato abaixo, de Jazia Sami, palestina, é possível compreender que na fronteira meridional Brasil-Uruguai, os traços da cultura árabe se mantêm vivos através da culinária árabe.

As novas gerações aqui na fronteira estão mantendo as origens e os costumes atrelados à Palestina. Nós sempre tentamos de todas as formas mantermos os costumes e as tradições em prática e também em nossas memórias. Nós sempre focamos em fazer uma comida árabe para manter nossa cultura e nossa culinária. Meus filhos sempre me pedem comida e os doces árabes. Principalmente meu filho caçula. Ele sempre fala que quer comida grande na mesa. O que é comida grande para ele? O *mansaf*, o *musakhan*, a *maqluba*, principalmente no Ramadã. O meu filho gosta muito desses pratos árabes. Para ele a comida árabe é comida grande, pois a gente enche a mesa. Porque a gente serve numa bandeja grande e redonda que se chama *sider*, e usamos muito o *sider* para as comidas árabes, principalmente a *maqluba*, que viramos em cima do *sider*. Isso para ele significa comida grande e ele gosta muito da comida árabe. (JAZIA SAMI, entrevistada em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Raiman Mufid El Baja, descendente de palestino, relata sobre a questão das práticas culturais, religiosas e gastronômicas passadas de geração em geração na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Raiman Mufid El Baja destaca a importância de manter essas tradições vivas para que não sejam esquecidas.

Nós, como pais, a gente sempre busca passar para os nossos filhos a questão da cultura árabe, para eles saberem de onde eles vieram, quais são suas origens. Da mesma forma, a gente traz isso através da comida, traz através do Eid, nosso Natal árabe. Então são essas coisas que temos que mostrar para eles. Então meu pai me passou a cultura porque ele veio de lá; agora, para mim, já é um pouco mais difícil para passar para meus filhos, é mais trabalhoso. Então a gente consegue passar através das comemorações festivas, do Eid, da comida árabe, dos costumes. Tudo que a gente pode, a gente vai passando, do convívio com as outras pessoas da comunidade árabe; ou seja, eu posso ter limitações, mas meu filho tem amizades com os meninos da escola árabe que ele frequenta, todos os sábados, com os outros guris, que falam árabe. Então é uma forma dele se integrar e também para que saiba sua verdadeira origem e sua descendência de árabe. (RAIMAN MUFID EL BAJA, entrevistado em Santana do Livramento, no dia 24 de julho de 2023).

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, natural da Jordânia, destaca a importância de manter a culinária árabe como uma forma de manter as tradições árabes na fronteira meridional Brasil-Uruguai.

Eu sempre faço alguma coisa da culinária árabe na minha casa, pois a culinária árabe representa a minha origem, a minha terra natal. Eu tenho muitas saudades da minha terra natal. Eu me lembro de quando eu e minhas irmãs sentávamos todas juntas para comer. Eu sempre estou falando sobre a minha terra para a minha filha. Eu transmito os meus conhecimentos para ela, sobre a religião, a cultura e a culinária árabe. A minha filha gosta muito da culinária árabe, ela já sabe até fazer alguns pratos árabes. Ela é nascida no Brasil, mas ela mantém os costumes alimentares árabes. Ela sempre gosta de fazer algum prato da culinária árabe, e quando eu estou na cozinha, ela sempre fica na minha volta para aprender. (KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS, entrevistada em Jaguarão, no dia 17 de junho de 2023).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os imigrantes árabes que vieram ao Brasil deixaram sua marca econômica, cultural, religiosa e gastronômica. Conforme o estudo desta pesquisa na fronteira meridional Brasil-Uruguai, nas cidades de Jaguarão-Rio Branco, Chuí-Chuy e Santana do Livramento-Rivera. Na questão econômica os primeiros imigrantes árabes estabelecidos exerceram o ofício de mascate para logo depois, estabelecer o primeiro comércio.

Além disso, os imigrantes árabes deixaram seu legado cultural na fronteira Sul do Rio Grande do Sul, através da representação da cultura e tradição. Como exemplo pode-se destacar a Sociedade Árabe Palestina. Um local de importância para os imigrantes árabes e seus descendentes expressarem sua cultura e tradição. Como também, o sentimento de pertencimento relacionado à terra natal do imigrante árabe e passado de geração em geração para os descendentes na fronteira meridional Brasil-Uruguai. Outro exemplo que pode-se destacar é a Mesquita. Um espaço importante para expressar a religião e a espiritualidade dos imigrantes árabes e seus descendentes.

A imigração árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai, também deixou seu legado através das práticas culinárias na fronteira sul do Rio Grande do Sul. Foi possível compreender que as práticas alimentares árabes mantem-se vivas através da elaboração de pratos de origem árabe, sendo assim uma forma de resistência árabe, pois através da culinária pode-se apresentar a identidade de um povo.

Conforme os relatos dos imigrantes árabes a culinária árabe remete significados relacionados à sua terra natal. E através dessas lembranças e suas práticas gastronômicas é possível transmitir esses conhecimentos para as novas gerações que vivem na fronteira meridional Brasil-Uruguai.

Os interlocutores árabes desta pesquisa relatam que a culinária árabe é um elemento presente em suas casas. Como uma forma de manter os costumes atrelados a sua terra natal. Os pratos árabes possuem significados. Ao elaborarem determinado prato os imigrantes árabes demonstram suas lembranças de infância em relação a sua terra natal. Através dos relatos dos imigrantes árabes a culinária

árabe remete a momentos familiares vivenciados a sua terra natal, em relação a determinado prato, que por sua vez é elaborada no país de imigração e passado para as novas gerações na fronteira meridional Brasil-Uruguai, como herança cultural.

A contribuição de estudos sobre o tema da imigração árabe no Brasil é fundamental para contexto da história de vida desses imigrantes árabes que tiveram e ainda estão no Brasil. A contextualização e o registro dessas fontes são primordiais para os estudos que envolvem temas de imigração e diáspora árabe, pois através desses registros as próximas gerações poderão ter contato com sua identidade e através disso adquirir o conhecimento de sua própria história. A história oral representa uma importante ferramenta em relação aos estudos de imigração árabe, pois através dos relatos os interlocutores transmitem sua memória e história de vida. Como exemplo pode-se destacar esta pesquisa onde os imigrantes árabes e seus descendentes na fronteira sul do Rio Grande do Sul relataram suas memórias e histórias sobre a imigração árabe. Como também sobre a manifestação da cultura, da tradição, da religião e da culinária árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AHMAD, Soraia Moh'd Khalil Salameh; TROIAN Alessandra. O comércio Imigrante no processo de desenvolvimento: Contribuições dos empreendimentos árabes em Sant'ana do Livramento/RS. **Desenvolvimento em Questão**. Ano.20, nº 58. 2022. Disponível em:  
<https://revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/article/view/1265>  
 Q Acesso em: 12. abri.2023.
- ALVARES, Graciele. **Presença árabe muçulmana na fronteira**: o caso da cidade de Guaíra- PR. 124f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Marechal Cândido Rondon. 2017.
- ALVES, Cinara Neumann; CADONÁ, Marco André. Imigração Árabe e Comércio de Fronteira: Uma análise da influência da cultura nas atividades comerciais desenvolvidas por imigrantes e descendentes de imigrantes árabes na Fronteira entre Santana do Livramento (Brasil) e Rivera (Uruguai). **Redes. Revista do Desenvolvimento Regional** (Universidade de Santa Cruz do Sul), vol. 20, núm. 3, septiembre-diciembre, 2015, pp. 63-89. Disponível em:  
<https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/6719> Acesso em: 7 ago. 2022.
- ASSMANN, Jan. **Religion and Cultural Memory**: ten studies. Califórnia: Stanford University, Press, 2006.
- ASEFF, Liane Chipollino. Um olhar sobre a presença árabe na Fronteira. **Estudios Historicos - CDHRPyB** (Rivera, Uruguai), Año VI, Julio 2014, nº 12. Disponível em:  
<http://www.estudioshistoricos.org/12/artigo%20liane%20chipollino%20julio%202014.pdf>  
 pdf Acesso em: 19. out.2017.
- AZEREDO, Bárbara Ahnert. **O quarto pilar da Fé Islâmica**: A prática do jejum no período do Ramadã. Dissertação (Mestrado em Ciências das Religiões). Programa de Pós- Graduação em Ciências das Religiões. Faculdade Unida de Vitória, 2020.
- BITTENCOURT. Rafaella Bordin Cauduro. **A Identidade Culinária Como Ferramenta de Resistência para Imigrantes Haitianos e Venezuelanos**. (Trabalho de Conclusão de Curso)- Bacharelado em Biblioteconomia e Comunicação. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2019.
- CANDAU, Joel. **Memória e Identidade**. São Paulo: Contexto, 2011.
- CASTRIOTA, Leonardo Barci. O registro cultural e os desafios do patrimônio imaterial. In.: **Patrimônio Cultural**: conceitos, políticas, instrumentos. IEDS, Annablume, 2009. p. 207-226.
- CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2 ed. Rio de Janeiro : SENAC NACIONAL, 2012.
- CABREIRA, Marcia Maria. Cultura e Identidade em São Paulo: A imigração Síria e Libanesa. **ECCOS Revista Científica**, UNINOVE, São Paulo.Vol.3, mum.1,

jun,2001, pp.93-103. Disponível em:

<https://periodicos.uninove.br/eccos/article/view/248/243> Acesso em: 11. abri.2023.

DAWAS, Dalal Jamal Yousef. **Festas Árabes em Jaguarão, RS**: Memórias, Histórias e Sociabilidades. (Trabalho de Conclusão de Curso) - Tecnologia em Gestão de Turismo, Universidade Federal do Pampa, 2018.

DOMINGUES, André Ricardo. “**Gastronomia Árabe**: Patrimônio Cultural de Foz do Iguaçu (PR)”. (Dissertação de Mestrado)-Programa de Pós-Graduação em Geografia-Mestrado em Gestão do Território, Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa, 2015.

FRANCISCO, Júlio César Bittencourt. Festas, danças, família e memorações: sírios e libaneses em Porto Alegre. In.: RAMOS, Eloisa Helena Capovilla da Luz; ARENDT, Isabel Cristina; WITT, Marcos Antônio (Orgs.). **Festas, comemorações e memorações na imigração**. São Leopoldo: Oikos, 2014, pp. 1227-1249.

FRANCISCO, Júlio Bittencourt. História, pesquisa e fontes primárias: imigração sírio-libanesa no Rio Grande do Sul. In.:BRANDO, Nôva Marques(org).**XIII Mostra de Pesquisa**: Produzindo História a partir de fontes primárias. Porto Alegre. Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul-APERS, 2016, pp. 233-249.

FRANCISCO, Júlio César Bittencourt. Os “Turcos” Estão Chegando: Os Imigrantes Sírios e Libaneses em Bagé. In.: ANDRADE, Gustavo Figueira; PADOIN, Maria Medianeira; ISMÉRIO, Clarisse. (Orgs). **História de Bagé**: Novos Olhares. Ponta Grossa. Texto e Contexto, 2021, pp.366-386.

FRANCISCO, Júlio César Bittencourt. Do Oriente Médio Ao Sul do Brasil: A Imigração de Sírios e Libaneses no Rio Grande do Sul. (1890-1949). **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul**. Num 152,2017. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/revistaihgrgs/article/view/73525/42701> Acesso em: 10. abri.2023.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALBWACHS, Maurice. **Les Cadres Sociaux de la Mémoire**. Paris: Mouton, 1976.

HAMID, Sônia Cristina. **(Des) Integrando Refugiados**: Os Processos do Reassentamento de Palestinos no Brasil. 327f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de Brasília. Brasília. 2012.

HOBBSAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBBSAWM, Eric. RANGER, Terence. **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

JARDIM, Denise Fagundes. **Palestinos no Extremo Sul do Brasil**: identidade étnica e os mecanismos sociais de produção da etnicidade. Chuí/RS. 498 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2000.

JARDIM, Denise Fagundes. Os refugiados palestinos e a nakba: Reflexões sobre Estados Nacionais, colonialismo e proteção internacional nos anos 1950.

**TRAVESSIA-Revista do Migrante**, Ano XXXII. nº.85, jan - abril, 2019. Disponível em: <https://travessia.emnuvens.com.br/travessia/article/view/406/366> Acesso em: 16. abri.2023.

LIRA, Bruna Cordeiros. **Turcos na Sociedade, Jordanianos no papel e palestinos de alma**: Relatos de Memórias da imigração árabe palestina no extremo sul do Rio Grande do Sul (Trabalho de Conclusão de Curso). Licenciatura em História, Universidade Federal do Pampa, 2017.

MARINHO, Havana Alícia de Moraes Pimentel. **Ocupação israelense na Palestina**: Colonialidade, geopolítica e violação dos direitos. Tese (Doutorado em Economia Política Internacional). Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2015.

MEIHY, Murilo Sebe Bon; OSMAN, Samira Adel. Dossiê “Imigração do Oriente Médio para o Brasil: história, cultura e sociedade”. **Revista Territórios & Fronteiras**, Cuiabá, Vol.13, num.2,jul-dez, 2020. pp. 1-4. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/territoriosefronteiras/index.php/v03n02/article/view/1101/pdf> Acesso em: 07. abri. 2023.

MONTENEGRO, Silvia. Imigrantes árabes na fronteira sul-americana: narrativas de trabalho, religião e futuros imaginados. **Rever-Revista de Estudos da Religião**. Programa de Estudos Pós-graduados em Ciências da Religião-Faculdade de Ciências Sociais-PUC-SP. Vol.13.num.1. Islã e Antropologia jan.jun. 2013. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/rever/article/view/16125/12163> Acesso em: 16. abri.2023.

MOREL, Aline Pereira Sales; OLIVEIRA JUNIOR, Gerson Augusto de; ANTONIALLI, Fabio; FREITAS, Rodrigo Cassimiro de; MACEDO, Sâmara Borges. Novos Debates Interdisciplinares: Antropologia da Alimentação e o Comportamento do Consumidor. **Revista Diálogos Interdisciplinares**. Vol.5, num 1º, pp 178-197. Disponível em: <https://revistas.brazcubas.br/index.php/dialogos/article/view/152> Acesso: 1.fev.2024.

OSMAN, Samira Adel. A imigração árabe no Brasil: balanço da produção acadêmica (1970-2020). **Revista Territórios & Fronteiras**, Cuiabá, Vol 13, num 2, jul-dez,2020. pp 236-254. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/territoriosefronteiras/index.php/v03n02/article/view/1058/pdf> Acesso em: 18. abri. 2023.

OSMAN, Samira Adel. **Imigração árabe no Brasil**: Histórias de Vida de Libaneses Muçulmanos e Cristãos. São Paulo: Xamã,2011.

PETERS, Roberta. **Imigrantes palestinos, famílias árabes**: um estudo antropológico sobre a recriação das tradições através das festas e rituais de casamento. 2006.136 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2006.

PIÑEIRO, Emilia da Silva; CALAZANS, Márcia Esteves de. A Migração de Mulheres Palestinas para a Fronteira Sul do Brasil. In: **VII Seminário Corpo, Gênero e Sexualidade, III Seminário Internacional Corpo, Gênero e Sexualidade, III Luso-Brasileiro Educação em Sexualidade, Gênero, Saúde e Sustentabilidade, Resistências e Ocupações Nos Espaços de Educação**, setembro, 2018 Universidade Federal do Rio Grande -FURG. Disponível em: <https://7seminario.furg.br/images/arquivo/201.pdf> Acesso em: 11. abri.2023.

PRATS, Llorenç. Concepto y gestión del patrimonio local. **Cuadernos de Antropología Social**, n. 21, 2005. pp. 17-35. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7173998> Acesso em: 8.set .2021.

PINTO, Paulo Gabriel Hilu da Rocha. **Islã: Religião e Civilização**: Uma Abordagem Antropológica. São Paulo: Editora Santuário, 2010.

PORTELLI, Alessandro. **Ensaio de História Oral**. São Paulo: Letra e Voz, 2010.

POULOT, Dominique. A razão patrimonial na Europa do século XVIII ao XXI. **Revista do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 34, 2012. Disponível em:

<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Numero%2034.pdf> Acesso em: 8. set.2021.

RABOSSI, Fernando. Árabes e muçulmanos em Foz do Iguaçu e Ciudad del Este: notas para uma re-interpretação. In.: SEYFERTH, Giralda; NETO, Helion Póvoa; ZANINI, Maria Catarina Chitolina; SANTOS, Miriam de Oliveira. (orgs) **Mundos em Movimento**: Ensaio sobre migrações. Santa Maria: Editora Universidade Federal de Santa Maria 2007.

SANTOS JUNIOR, Luciano Alexandrino dos; CARDOZO, José Carlos da Silva. Chuí, uma extensão do Oriente Médio na América Latina: A migração Palestina e a contribuição da cultura árabe na Fronteira Meridional do Brasil. **RELAcult-Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**. Vol.3, ed. especial, dez, 2017. Disponível em:

<https://periodicos.claec.org/index.php/relacult/article/view/509/289> Acesso em: 15. abri.2023.

SIMÃO, Maria Cristina Rocha. **Preservação do Patrimônio Cultural em cidades**, Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**: História Oral. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988.

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

VALENTE, Tadeu Rena. **A Cultura do Paladar e a Culinária Como Patrimônio**. (Trabalho de Conclusão de Curso). Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal da Paraíba, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, João Pessoa (PB), Outubro de 2018.

## FONTES ORAIS

### Entrevistas:

Abu Ahmad - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 17 de janeiro de 2023. Chuí/RS. Duração da entrevista: 03min58s. Idade do entrevistado: 51 anos.

Ahmad Mohammad Redan Nasser - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 7 de março de 2023. Via WhatsApp. Duração da entrevista: 31min58s. Idade do entrevistado: 54 anos.

Ali Ahmad Abu Essoud - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 23 de maio de 2023. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 29min7s. Idade do entrevistado: 56 anos.

Ali Khaled - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 17 de janeiro de 2023. Chuí/RS. Duração da entrevista: 9min17s. Idade do entrevistado: 44 anos.

Ayat Yaser Said Abdallah - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 17min32s. Idade da entrevistada: 24 anos.

Ekhlass Abdel Karim - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data 25 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 30min35s. Idade da entrevistada: 51 anos.

Elaine Barbosa Rodrigues - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 25 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 3min22s. Idade da entrevistada: 63 anos.

Falastin Hanini - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de fevereiro de 2023. Via Messenger. Duração da entrevista. 15min10s.

Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 20 de maio de 2023. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 26m02s. Idade do entrevistado: 62 anos.

Fernanda Lemos Fattah - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 19 de fevereiro de 2024. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 13min5s. Idade da entrevistada: 49 anos.

Hana Yousef - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 16 de julho de 2023. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 27min40s. Idade da entrevistada: 62 anos.

Hayat Mohammed - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 19 de julho de 2023. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 38min7s. Idade da entrevistada: 54 anos.

Jazia Sami - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 26min3s. Idade da entrevistada: 52 anos.

Khaled Gomes Khaled - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 17 de janeiro de 2023. Chuí/RS. Duração da entrevista: 12min32s. Idade do entrevistado: 53 anos.

Khawla Jamal Yousef Hussein Daous - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 17 de junho de 2023 Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 45min30s. Idade da entrevistada: 48 anos.

Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 16 de fevereiro de 2024. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 10min30s. Idade da entrevistada: 60 anos.

Maisar Omar - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 13 de março de 2023. Pelotas/RS. Duração da entrevista: 52min32s.

Mariam Munawar Alhetar - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 17 de fevereiro de 2024. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 20min50s. Idade da entrevistada: 33 anos.

Miassar Baja - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data da entrevista: 25 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 30min20s. Idade da entrevistada: 70 anos.

Miriam Dib Khaled - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 17 de janeiro de 2023. Chuí/RS. Duração da entrevista: 45min10s. Idade da entrevistada: 47 anos.

Mônica Khalil - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 29min16s. Idade da entrevistada: 52 anos.

Mustafa Salim - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 10 de maio de 2023. Via WhatsApp. Duração da entrevista: 14min58s. Idade do entrevistado: 67 anos.

Nasser Zeidan - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 25 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 55min45s. Idade do entrevistado: 56 anos.

Nawal Attari Abdallah - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de julho de 2023. Santana do Livramento. Duração da entrevista: 30min45s. Idade da entrevistada: 69 anos.

Raed Ahmad Shweiki - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 47min3s. Idade do entrevistado: 45 anos.

Rashid Cardoso - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 17 de janeiro de 2023. Chuí/RS. Duração da entrevista: 11min34s. Idade do entrevistado: 36 anos.

Reda Mohammad Ali Shehadeh - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 11 de dezembro de 2023. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 45min30s. Idade do entrevistado: 77 anos.

Ruth Andrea Diaz - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data 24 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 10 min24s. Idade da entrevistada: 49 anos.

Said Baja - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 16 de fevereiro de 2023. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 1h10min. Idade do entrevistado: 63 anos.

Saleh Said Saleh Yusuf Said - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 31min25s. Idade do entrevistado: 35 anos.

Sâmia Fouad Yousef Abdallah - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 17min15s. Idade da entrevistada: 43 anos.

Suad Hasan Mahmud Suleiman - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 24 de julho de 2023. Santana do Livramento/RS. Duração da entrevista: 18min6s. Idade da entrevistada: 58 anos.

Ualid Hussein Ali Mohd Rabah - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 21 e 22 de março de 2023. Via Google Meet. Duração da entrevista: 1h40min. Idade do entrevistado: 56 anos.

Yasser Abu Al Asal - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 17 de janeiro de 2023. Chuí/RS. Duração da entrevista: 30min30s. Idade do entrevistado: 49 anos.

Zahraa Sahely - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 19 de maio de 2023. Via WhatsApp. Duração da entrevista: 35min32s. Idade da entrevistada: 33 anos.

Ziad Yacoub Salama - Entrevista concedida a Dalal Jamal Yousef Dawas. Data: 30 de março de 2023. Jaguarão/RS. Duração da entrevista: 9min02s.

**APÊNDICES**

## ENTREVISTAS

Primeiramente, será contado sobre vinda de meu avô paterno ao Brasil e também como ocorreu à vinda de outros membros da família, especialmente na fronteira sul do Rio Grande do Sul, na cidade de Jaguarão.

O meu nome é Dalal Jamal Yousef Dawas, eu nasci no dia 7 de janeiro de 1999, na cidade de Jaguarão, Rio Grande do Sul. Sou descendente de palestinos. Minha família é de Bayt Nabala, na Palestina. Já minha mãe e meu pai nasceram na Jordânia, em Amã por causa da ocupação israelense na Palestina. A história da imigração de minha família ao Brasil teve início na década de 1960. Meu avô veio de navio, assim como outros imigrantes dessa época. Primeiramente meu avô parou no porto de Santos e de lá segui rumo ao Rio Grande do Sul, primeiramente em São Gabriel, logo depois em Jaguarão.

O principal motivo da imigração de meu avô foi à ocupação israelense e a procura por melhores condições de vida e trabalho. Meu avô trabalhou como mascate no início de sua trajetória na fronteira sul do Rio Grande do Sul. Anos mais tarde meu avô estabelece seu primeiro comércio. Possibilitando vinda de seus filhos ao Brasil que permaneceram na Jordânia, sendo assim meu pai veio ao Brasil, na cidade de Jaguarão em 1973. Anos mais tarde em 1991 meu pai retorna a Jordânia para noivar-se e casar-se com minha mãe, para logo depois retornar ao Brasil. A seguir minha mãe Khawla Jamal Yousef Hussein Daous descreve como foi sua vinda ao Brasil.

## ENTREVISTAS JAGUARÃO-RIO BRANCO

### **KHAWLA JAMAL YOUSEF HUSSEIN DAOUS - MÃE DA AUTORA DALAL JAMAL YOUSEF DAWAS**

O meu nome é Khawla Jamal Yousef Hussein Daous, eu nasci na Jordânia, em Amã, no dia 6 de outubro de 1974. Mas meus pais são palestinos. Eles são de uma cidade chamada Bayt Nabala, que fica na Palestina. Eles foram à Jordânia em 1967, tendo o principal motivo à ocupação israelense na Palestina. Eu vivi a minha vida inteira na Jordânia até me casar e vir ao Brasil. Eu me casei com o meu primo que já morava no Brasil desde 1973, pois o pai dele já estava estabelecido aqui no Brasil desde 1960. Aí em 1991 meu marido foi para a Jordânia, para casar comigo, e retornou ao Brasil para fazer as papeladas, para eu conseguir ficar permanente. Aí quando tudo ficou pronto em 1993 eu vim ao Brasil.

Quando eu cheguei ao Brasil, eu tive muita dificuldade principalmente com a língua. Meu marido tinha loja; assim, quando eu ficava na loja, os fregueses entravam para conversar e comprar. Eu não conseguia entender o que eles falavam. E quando as pessoas conversavam na loja, eu achava que eles estavam falando de mim, e eu ficava muito irritada e triste. Mas as gurias que trabalhavam na loja eram muito queridas e me ajudavam bastante. E me ensinavam a falar. De pouquinho e pouquinho eu também fui me esforçando, cada vez mais a aprender e às vezes escrevia as palavras no papel e ficava treinando até conseguir falar certo e me comunicar com as pessoas.

Outra dificuldade foi a saudade da família. Foi muito difícil. Eu chorava muito nos primeiros anos aqui no Brasil. E, além disso, eu me comunicava por cartas com a minha família, pois as ligações eram muito caras. E para a carta chegar para eles demorava dias e dias, e depois quando tinha o retorno da carta que demorava mais dias. Então eu ficava com muita saudade.

Mas o lado bom de tudo isso é que Jaguarão é que uma cidade calma e tranquila. É uma cidade pequena e não grande como uma capital. O povo brasileiro é muito bom e acolhedor.

Quando eu cheguei ao Brasil em 1993, tinha mais movimento na fronteira que agora, vinham bastante uruguaios no Brasil, eles comparavam bastante na Semana do Turismo, a cidade ficava bem movimentada. Os uruguaios compravam bastantes roupas para revender. Mas com o passar dos anos as coisas começaram a se acalmar. Porque às vezes o dólar sobe e abaixa e o peso ficou mais alto para eles comprarem aqui em Jaguarão. E nos anos 2000 abriram os Free-Shop na fronteira de Rio Branco aí começou bastantes turistas brasileiros fazer compra no Uruguai daí o movimento ficou dos dois lados, do lado brasileiro e do lado uruguaio. Outra coisa que eu anotei aqui em Jaguarão, que os uruguaios gostam de comprar aqui no mercado, pois é mais barato.

As maiorias dos árabes trabalharam e ainda trabalham no comércio, mas os filhos desses imigrantes árabes seguiram os estudos tem alguns que são médicos, outros advogados, engenheiros, professores e também outras áreas.

Em 1993, quando cheguei aqui no Brasil tinha mais árabes, as pessoas se visitavam mais antigamente nas casas. Tinham mais ou menos 30 famílias árabes e às vezes os patrícios se juntavam na quadra e tomavam cafezinho, e batiam papo, hoje não existe mais isso, tudo se acabou. Depois as famílias começaram a ir embora para a Terra ou outras cidades do Brasil.

As atividades culturais eram e continuam sendo praticadas em casa dos árabes ou descendentes. E as atividades religiosas também. Como aqui não tinha mesquita, cada um fazia as orações em sua casa. E agora também continua a mesma coisa. Além disso, antigamente em Jaguarão vinha o Sheik, que é o líder religioso na religião muçulmana, para falar sobre a religião islâmica. E todos os árabes se juntavam numa casa para fazer as orações. Aí depois de rezar eles faziam uma janta para todo mundo. Mas hoje isso quase não acontece.

No mês do Ramadã cada um fazia a quebra do jejum, o *Iftar*, na sua casa, e agora continua a mesma coisa; mas às vezes a gente convidava uns aos outros. Além disso, nesse mês do Ramadã nós praticamos bastantes orações e súplicas para Deus, nesse mês que é sagrado para nós muçulmanos. E também ajudamos muito os outros nesse mês sagrado.

Nesse mês do Ramadã a culinária árabe é especial. A quebra do jejum é feita primeiramente com tâmaras e água depois é consumida uma sopinha e logo em seguida, o prato principal com outros acompanhamentos da culinária árabe e também brasileira.

Aqui em casa eu cozinho os dois tipos de comida, árabe e brasileira. Mas no começo, quando cheguei, eu cozinhava mais árabe. Mas na verdade eu não sabia cozinhar direito. Quando eu casei, fui aprendendo pouquinho a pouquinho. Meu marido me ajudava em algumas coisas. Ele já sabia cozinhar e me ensinou um pouco. Eu também perguntava às mulheres e às amigas árabes que estavam aqui, como se faz tal prato e tal receita. Às vezes mandava carta para a minha família, perguntando sobre algumas receitas, para saber como se faz determinado prato. Naquela época, não tinha essas tecnologias com a internet. Tínhamos que mandar carta se queríamos falar com a família.

E também, aos poucos, eu fui lembrando alguns pratos que minha mãe fazia, pois eu ficava na volta da minha mãe quando era criança. Era a minha mãe que cozinhava. Eu me lembro de quando ela fazia as folhas de parreira, que se chama *waraq dawali*, e eu ajudava ela enrolar as folhas. Minha mãe recheava as folhas com arroz e carne moída. E também eu me lembro das *esfihas* de carne e espinafre que ela fazia bastante. Além disso, ela fazia também *musakhan* que é feito com pão árabe, bastante cebola, *sumak* e o frango por cima. Esses pratos marcaram a minha infância. Através desses pratos eu fui lembrando da minha infância. E comecei a testar, e depois começou a dar certo. Um exemplo disso é o pão árabe. Eu tentei muitas vezes, até que um dia acertei. E hoje Graças a Deus eu faço muito bem o pão árabe. Em casa, sempre faço o pão árabe. Mas quando falta eu, compro algum pão no mercado. Mas prefiro pão árabe, pois lembra minha infância, minha origem. Lembra-me da minha terra natal. Hoje Graças a Deus eu cozinho bem todos os pratos. E as pessoas que provam a minha comida gostam muito e me perguntam como se faz tal prato.

Os principais pratos árabes que eu faço em casa são: falafel, homus, *laban* (coalhada), *musakhan*, *waraq dawali*, *mansaf*, *maqluba*, *kufta*, *adas* vermelha, *esfiha*, *zattar* com pão árabe, *mulukhie*, *sinea*, *bamia*. Os doces árabes: *kataif*, *maamoul*, *kaek*, e *harissa*. Mas o *kataif* é feito principalmente no mês do Ramadã e o *maamoul* no Eid. E as bebidas café e chá preto.

O *maamoul* é um doce árabe muito especial para mim, pois lembra muito a minha infância. Quem me ensinou a fazer foi minha mãe. Quando cheguei ao Brasil, eu comecei a fazer esse doce. No começo eu não acertava muito. Mas como eu gosto muito desse doce, eu fiquei tentando várias vezes, até que um dia eu comecei a acertar. Aí comecei a convidar as pessoas, e todo mundo que prova gosta muito.

Sobre as compras no mercado, como verduras, frutas e legumes e grãos, sempre fui eu que fiz. A parte da carne o meu marido que comprava, pois ele gostava de comprar carne.

Os temperos árabes eu trouxe comigo ao Brasil. A minha mãe me incentivou a levar alguns temperos. Eu não tinha noção de que não tinha temperos árabes aqui em Jaguarão. Minha mãe colocou muito temperos na minha mala. Aí eu falei para ela: mãe isso é muito e ela me disse para dar para os amigos árabes. Quando começou a faltar alguns temperos, eu comecei a procurar para comprar e era muito difícil de achar aqui em Jaguarão. Como é uma cidade pequena, é difícil de encontrar. Então às vezes eu pedia para algumas amigas árabes de Jaguarão, se elas tinham determinado temperos, condimentos ou comidas. Tipo o *zattar*, *maramie*, *mululkhie*, esses que são mais difíceis de encontrar. E também o *sumak*, que às vezes faltava e eu pedia para alguém que tivesse esse tempero. E às vezes eu conseguia. Quando o meu marido viajava para São Paulo e ele trazia alguns temperos. Ele encontrava muito temperos árabes em São Paulo. Eu pedia para ele procurar principalmente a semolina e as tâmaras em São Paulo. Ou às vezes eu conseguia quando um patrício ia para a Terra. Eu pedia para ele trazer os temperos mais difíceis de achar no Brasil.

Mas agora Graças a Deus começou a aparecer alguns temperos aqui em Jaguarão e Rio Branco. Agora eu consigo as *tâmaras* dos Free-Shops em Rio Branco. E a *semolina* eu consigo na loja dos produtos naturais; o *zattar* e o figo seco também eu consigo. Muitas coisas agora eu estou encontrando. Caso eu não encontre um tempero para a comida eu troco pelo outro. Sempre se dá um jeitinho para fazer a comida. Eu coloco cominho, pimenta preta e orégano e consigo adaptar a minha comida.

Eu sempre faço alguma coisa da culinária árabe na minha casa, pois a culinária árabe representa a minha origem, a minha terra natal. Eu tenho muitas saudades da minha terra natal. Eu me lembro de quando eu e minhas irmãs sentávamos todas juntas para comer. Eu sempre estou falando sobre a minha terra para a minha filha. Eu transmito os meus conhecimentos para ela, sobre a religião, a cultura e a culinária árabe. A minha filha gosta muito da culinária árabe, ela já sabe até fazer alguns pratos árabes. Ela é nascida no Brasil, mas ela mantém os costumes alimentares árabes. Ela sempre gosta de fazer algum prato da culinária árabe, e quando eu estou na cozinha, ela sempre fica na minha volta para aprender.

## **REDA MOHAMMAD ALI SHEHADEH**

O meu nome é Reda Mohammad Ali Shehadeh, eu nasci na Palestina, na cidade de Safa em Ramallah, no dia 27 de julho de 1946. Eu vim ao Brasil em 1964. Instalei-me em Anápolis, Goiás, pois meu tio já estava aqui em Anápolis desde 1958. Ele trabalhou dois anos como mascate e depois abriu uma loja, aí depois ele retornou para a Palestina para o buscar o filho dele. Aí quando ele retornou ao Brasil eu quis vir com ele, pois eu queria procurar trabalho e uma vida melhor. Depois de algum tempo meu tio retornou para ficar na Palestina, mas eu fiquei no Brasil. Em 1980 eu vim para a fronteira de Jaguarão para também trabalhar no comércio.

No começo eu chorava todos os dias de saudade da minha família e de meus amigos, mas gostei do Brasil. Eu também tive dificuldades com a língua, eu enrolava a língua quando falava, mas depois aprendi ligeiro.

A fronteira era boa, pois tinha trabalho. E o povo gostava de vir para a fronteira. Como agora sou idoso eu não quero sair daqui, mas meus filhos querem me tirar daqui. Mas eu gosto de Jaguarão, pois é uma cidade tranquila. Aqui em Jaguarão em 1980 era uma loucura essa região. Só perdia para Uruguaiana. Eu fiquei um mês em Uruguaiana para conseguir um lugar, mas não consegui e fui para Jaguarão.

Os espaços de manifestação, em Anápolis, nós tentamos fundar uma escola e uma mesquita e conseguimos com a ajuda dos países mais ricos, Arábia Saudita, do Iraque, do Kuwait, recebemos essa ajuda que nós ganhamos através da prefeitura o terreno e construímos a escola e a mesquita em Anápolis.

Quando chegamos a Jaguarão em 1980, aí eu tive a ideia de falar com a turma para fazer a sociedade beneficente palestina. Nós fizemos aqui a sociedade e inclusive nós alugamos uma casa para nos reunirmos, mas alguns árabes não queriam a Sociedade. Mas nós não pensávamos em fins lucrativos, nós só queríamos ensinar as crianças a estudar e saber alguma coisa da nossa Terra. Nós até chegamos a comprar cadeiras e juntarmos os meninos para começar a dar aulas para eles, mas se desmanchou. Achamos dificuldade, eles foram contra a Sociedade. Aí não tivemos mais nada, aí um pouco tempo depois começaram fazer os encontros dos rapazes novos palestinos, na garagem Sul Brasil, que é de imigrantes árabes; naquele tempo, eles deram para a turma se encontrar, eles se

encontravam e conversavam e tal, mas foi muito pouco tempo, uma pena que não foi para frente. Se nós tivéssemos ficado firmes com Sociedade Árabe Palestina íamos receber apoio da Embaixada e do Consulado de Brasília. Íamos conseguir dinheiro para construir um local, uma pena eles terem levado para o lado político.

Sobre a alimentação, a maior da parte da nossa comida em casa é árabe da Palestina. Nós fazemos folha da uva, *maqluba*. Antigamente, quando a mulher tinha mais força, ela fazia *maftoul*. Nós também fazemos abobrinha recheada, arroz com lentilha que é a *mujadara*, *sinea*, *kafta* com *tahine* ou na brasa. A gente faz tudo, sopinha de trigo. Inclusive hoje nós fazemos *maqluba* e meus filhos e netos gostam muito da comida árabe. Mas às vezes nós almoçamos feijão.

O meu filho e a minha filha fazem comida árabe, mas o meu filho menor não, pois ele não come arroz e nem pão, só come saladas e carne. Mas o meu filho mais velho faz *kibe*, *maqluba* faz tudo e a minha filha também faz tudo de comida árabe.

Os temperos sempre eu tenho à mão, como pimenta do reino, alho, cebolinha, salsinha, *camun* que se chama cominho, açafião. Já o *zattar* a gente traz da Palestina. Quando não encontramos o tempero, trazemos da Palestina.

Quando eu convido alguém a culinária é mais árabe, mas quando são os meus filhos eles gostam de fazer churrasco e acompanhamento árabe.

Tudo o que eu faço da culinária árabe eu me lembro da minha infância pão com cebola, charuto, berinjela, couve recheada, tudo da culinária árabe. A terra representa muito. Eu nunca vou esquecer a terra. Nunca se esquece. Eu nunca esqueci e nunca vou esquecer. A cada dois anos eu vou à Palestina e fico um ou dois meses. Eu tenho familiares, não posso esquecê-los.

## SAID BAJA

O meu nome é Said Baja, eu nasci na Palestina na cidade de Safa, em Ramallah, no dia 4 de julho de 1959. Eu vim ao Brasil em 1968 após a invasão de Israel aos territórios palestinos da Palestina. Aí o pai puxou, trouxe toda a família que ainda restava na Palestina: eu, minha mãe e os meus irmãos. Aí embarcamos em Porto Alegre, no dia 1 de julho de 1968. A primeira cidade em que fomos morar foi em Soledade, no Rio Grande do Sul, e a primeira fronteira em que eu residi foi em 1983 em Porto Xavier, fronteira com a Argentina. Logo depois fui residir em Uruguaiana, também fronteira com a Argentina; e entre 1997 a 1998 fui residir em Santana do Livramento, fronteira com o Uruguai, e em 1999, fui residir em Jaguarão, também fronteira com o Uruguai, onde vivo até hoje.

A principal dificuldade no primeiro momento foi a língua, os hábitos e os costumes, pois tudo era diferente, mas aos poucos a gente foi se adaptando a cultura e aos costumes locais. Sendo que a primeira cidade que a gente morou foi Soledade em 1968. Lá iniciei os estudos apesar dos 10 anos de idade. Iniciei os estudos desde a primeira série para poder aprender a língua desde o início. Então aí tive que voltar atrás e iniciar. Então estudei a escola normal, primeiro e segundo grau. Aí posteriormente me mudei para a capital para terminar o segundo grau e ingressar na faculdade.

Os pontos positivos foram uma cultura nova e diferente. Como também um país tranquilo e sem guerra. E os pontos negativos, então entramos na parte política. Na época o país vivia sobre a ditadura militar. Então não tinha liberdade. Vai ficar uma contradição. Apesar do país tranquilo e sem guerra. Aí tinha na época a ditadura militar.

Chegando a Jaguarão, a atividade é no ramo do comércio tanto em Jaguarão e outras fronteiras que morei. Tinha comércio lojista, varejista e depois de algum tempo morando em Jaguarão exerci a atividade no ramo imobiliário e nas horas vagas brincava de fazer temperos.

Na questão cultural tinha uma Sociedade Árabe Palestina em Jaguarão. Onde a comunidade se reunia para as festas, debates políticos e para manifestações culturais. Na época existia um grupo de dança folclórico formado pelos filhos dos

palestinos que viviam em Jaguarão. Na Sociedade os imigrantes se encontravam para se reunir, para se encontrar, para se divertir, para festas, para discutir política.

A culinária árabe é encontrada nas casas das famílias palestinas e seus descendentes. A culinária é difundida dessa forma eu faço em casa e convido meus amigos. A maioria dos árabes faz em casa e convida os amigos.

Na minha casa a alimentação é mista tem dia de bibe, arroz, churrasco, *maqluba*, *kibe*, *kafta*, *homus*. Mas têm algumas comidas mais tradicionais que se tornaram universal tipo o *kibe*, a *esfiha*, o *shawarma*, essas comidas se tornaram universais e são encontradas em alguns restaurantes e bares.

Eu fazia esporadicamente *maqluba*, na escala comercial, à noite, no restaurante Sabor. Eu fazia *maqluba*, convidava meus amigos e conhecidos para jantar. O pessoal pedia de tempo em tempo. Fiz também no Clube Harmonia, lá na piscina, para o grupo de sauna que nas quartas-feiras tinha janta. E uma dessas quartas-feiras eu fui convidado a fazer *maqluba* por sócios do Clube Harmonia que frequentavam, lá fiz *maqluba* e *kibe*. Mas foi um evento isolado. Eu também já fiz *maqluba* no núcleo colorado Barão de Tavares Neto. Funcionava o Núcleo Colorado, me convidaram e eu fiz uma *maqluba* no dia do jogo do Inter, para os torcedres do Inter, apesar de ser gremista.

Houve também um tempo que eu fazia escala comercial. Eu vendia *kibe* e *falafel* que são petiscos. Eu fazia congelado, para vender agregados com alguns temperos de fronteira.

Como frequentemente vai gente para a Palestina, cada vez que vai alguém da família, parente, algum amigo, uma coisa primordial na bagagem da volta são os condimentos, temperos, que não existem aqui. É trazido por quem viaja nos tempos mais antigos, mas até hoje funciona assim. Hoje em dia, pela evolução, pela modernidade do comércio, existem lojas especializadas de centros que vendem temperos e condimentos importados do Oriente Médio. E como a culinária árabe, hoje em dia, está muito difundida, existem pelo menos nos grandes centros, restaurantes de comida típica árabe. Existe também tipo o Fast-Food, o Habibe, o mais famoso que vendem lanches da culinária árabe *kibe*, *esfiha*.

Então hoje o acesso aos temperos e as comidas é mais fácil que antigamente. Antigamente dependia de quem fosse para a Palestina ou por algum país do Oriente Médio para trazer junto, ou buscar em São Paulo, onde tinha

algumas lojas especializadas em temperos e condimentos da culinária árabe. Hoje o acesso é mais fácil, pois se encontra com mais frequência.

## ZIAD YACOUB SALAMA

Eu me chamo Ziad Yacoub Salama, eu nasci na Palestina, em Ramallah. Eu vim ao Brasil em 1977, para a cidade de Porto Alegre, porque meus tios já estavam aqui no Brasil. Eles migraram em 1955. Eu vim ao Brasil para estudar na faculdade, mas acabei não estudando e comecei a trabalhar no comércio. Eu fiquei dois anos em Porto Alegre e depois vim para Jaguarão, porque vinham os clientes uruguaios comprar nas lojas.

Eu não tive nenhuma dificuldade quando cheguei ao Brasil. Foi tudo maravilhoso. A língua eu aprendi em dois meses.

Sobre a questão cultural tinha uma Sociedade Árabe Palestina aqui em Jaguarão. E também no passado os árabes se juntavam para quebrar o jejum, o *Iftar*, no mês do Ramadã. Hoje não tem mais nada.

Em relação à culinária. Na minha casa fazemos os dois tipos de culinária a árabe e a brasileira. Meus filhos gostam dos dois tipos de culinária. Em relação às receitas a gente aprendeu de nossos pais, de nossos avós e vai indo. Os temperos que eu uso na comida eu trago lá de minha terra já fui várias vezes para lá, cada dois anos eu vou e já trago comigo. Então eu sempre tenho os temperos árabes.

## HAYAT MOHAMMED

O meu nome é Hayat Mohammed. Eu nasci na Palestina, em Beitunia, no dia 23 de dezembro de 1968. Meu avô paterno veio para o Brasil em 1950. Depois da guerra de 1948, tendo como principal motivo a ocupação israelense na Palestina. Meu avô veio para sustentar a família. Ele veio com irmão dele. Desceram no porto de Santos em São Paulo. Como muitos de Beitunia estavam em Cruz Alta, meu avô foi para Cruz Alta, mas o irmão dele ficou em São Paulo. Depois de alguns anos, meu avô chamou meu pai para vir ao Brasil. Minha mãe estava grávida de mim e permaneceu na Palestina. Daí quando eu tinha 5 anos de idade minha mãe veio para o Brasil e eu fiquei na Palestina com minha avó e meu avô. Depois que os meus pais já estavam no Brasil, meu avô retornou a Palestina. Ele trabalhou 20 anos em Cruz Alta e depois retornou à Palestina. Eu cheguei ao Brasil em 1983, na cidade de Cruz Alta, e em 1987 eu casei e vim para Jaguarão.

A principal dificuldade para mim foi à língua. Em relação ao Brasil e a fronteira não vejo diferença. Tudo é igual, pois eu vive três anos em Cruz Alta e um ano em Sobradinho. Eu prefiro Jaguarão, que essas cidades do interior que é Cruz Alta ou Sobradinho. Então eu prefiro Jaguarão ou cidade grande. Eu acho a fronteira uma boa cidade para começar a vida, é melhor que cidade grande que é tudo mais caro e difícil. Eu acho que a cidade menor é mais barata. Jaguarão é uma cidade que precisa do Turismo, dos uruguaios, mas ela sobrevive com o povo daqui e com o povo de Pelotas. Antigamente quando os uruguaios não vinham ao Brasil não se vendia nada. Nenhum centavo no comércio. E nem para comer. Por isso que muitos não aguentaram e saíram. Iam embora, pois zerava. Agora se não vierem os uruguaios tem bastantes brasileiros para gastar no comércio.

A cultura aqui em Jaguarão é manifestada através de festas de casamentos, como também através da culinária árabe. E no mês do Ramadã as pessoas participam e se juntam de noite para fazer *Iftar*.

Antigamente em Jaguarão, tinha um colégio árabe que era na Sociedade Árabe Palestina, que não durou muito tempo. Até trouxeram dois professores, um professora e um professor, para ensinar dançar o *Dabke*, a dança árabe. Depois os encontros eles faziam onde era a nossa garagem Sul Brasil. Antigamente os árabes

iam e faziam comida árabe e dançavam naquela época; mas depois tudo foi sumindo, cada um que saiu não apareceu mais ninguém aqui em Jaguarão.

A alimentação em casa e noventa e cinco por cento comida árabe. A única coisa brasileira é churrasco, mas o resto que nós fizemos em casa é comida árabe. Eu faço *mulukhie*, *mujadara*, *kafta* no forno com tahine e com tomate, *sinea* com batata e carne, *homus*, *kafta* na brasa, *musakhan*, *shishibark*. Esse *shishibark* dá para fazer com massa de capeletti ou ravióli, mas eu prefiro fazer a massa em casa é mais gostoso. E também essas comidas que levam tomate na panela *fasulha* e quiabo. Tudo isso é o mundo árabe.

Eu faço tudo que aprendi conforme minha avó. Eu aprendi a fazer o pão árabe lá na Palestina, como também as esfihas e os doces árabes como a *harissa* também chamada de *namura* e o *kataif*. O *kataif* eu faço somente no Ramadã para sentir que estou no Ramadã. É a memória que tenho da Palestina. Agora fora do Ramadã tu não achas *kataif* na Palestina, mas no mês do Ramadã é só *kataif* e mais *kataif*. É igual o *maamoul* no *Eid*. Nós temos muitas variedades de comidas e doces árabes.

Toda a minha comida que eu aprendi foi com a minha avó. Eu me lembro de que era pequena tinha dez ou doze anos. Minha avó me colocava sentada e a bacia na frente. E me ensinava a fazer o pão árabe. Aí eu fazia a massa e ficava a noite inteira para crescer. E às seis da manhã tinha que levantar e fazer o pão de manhã. Eu fazia o pão na lenha. O fermento demorava a crescer. Agora não, antigamente eu fazia pão uma vez por semana, pois a família era grande. Além disso, eu me lembro de também que a primeira *maqluba* que eu fiz eu coloquei tanto sal que tu nem imaginas. Mas meu avô comeu com tanto gosto e dizia que estava uma delícia. Eu cozinho desde os dez anos e hoje eu passo as receitas para os meus filhos. Tudo remete a minha infância. Minha avó, meu avô e meu irmão. Então eu me lembro de fazer o pão e o meu irmão ficava do meu lado. E a gente comia aquele pão quentinho e coloca azeite de oliva e açúcar por cima. Eu tenho bastantes coisas boas. Era tudo bom e simples.

Na minha casa as tarefas são divididas, por exemplo, eu tenho quatro filhos, dois meninos e duas meninas, cada dia um faz uma coisa. O pai deles também ajuda e participa na cozinha e faz compras para a casa.

Quando minhas filhas e meus filhos eram pequenos, ficavam na minha volta e eu os mandava fazerem tal coisa na cozinha e também me alcançavam as coisas

para mim. E quando os meus filhos, os meninos e as meninas foram estudar em Porto Alegre, eles começaram a fazer a culinária árabe, eles me ligavam para perguntar como se faz tal prato e faziam.

Os temperos árabes no meu caso eu sempre tenho da Palestina. Desde que vim para Jaguarão, eu sempre tive em casa os temperos da Palestina. E como o meu pai vai sempre à Palestina, ele sempre me traz. Então eu sempre tenho. Como o tempero dura bastante, eu sempre tenho e se faltava antigamente eu conseguia em São Paulo. Era difícil de achar aqui, mas em São Paulo quando o meu marido viajava, ele conseguia os temperos árabes. Em São Paulo tem tudo o que podes imaginar.

Quando o meu filho convida os amigos dele, ele faz a comida árabe, pois os amigos deles tem paixão por comida árabe. Ele faz *fatieh*, *mansaf* e *maqluba*. Eles adoram e o meu filho tem o prazer de receber os amigos e fazer comida árabe. O meu filho gosta de mostrar a cultura e a gastronomia árabe.

Mas se for convidada a minha filha que é casada, ela vai ser recebida com churrasco e um doce do Brasil, uma torta ou como aqui é fronteira um doce do Uruguai, tipo as massas e os folhadinhos.

A comida árabe representa muito para mim. Se não tiver comida árabe, parece que não sou árabe. Eu adoro. Os meus filhos, Graças a Deus, eles têm muito amor pela origem deles. Eu meti isso neles. Muito amor pela origem, seja pela culinária, pelos costumes. Eles têm bastante amor por isso, Graças a Deus.

## HANA YOUSEF

O meu nome é Hana Yousef, eu nasci no Líbano, no dia 27 de fevereiro de 1961. Eu vim ao Brasil direto para Jaguarão em 1981. O principal motivo de minha vinda ao Brasil foi o casamento.

Eu não sei se a fronteira é boa para os imigrantes árabes, porque não conheço outras cidades desde que vim para Jaguarão, não saí daqui nem para trabalhar. Mas em 1980 tinha muito movimento aqui na fronteira de Jaguarão.

Sobre o Ramadã, a quebra do jejum, o *Iftar*, era eu, meu marido e meus filhos, nada mais. Nunca comemos na casa de ninguém e nunca ninguém comeu na nossa casa.

Em casa, a alimentação era com muita coisa mista, pois era a funcionária que cozinhava. A comida árabe eu fazia quando eu chegava em casa e quando eu tinha um tempinho, pois eu trabalhava o dia inteiro na loja. Mas eu fazia de tudo de comida árabe. Eu faço mais os pratos de origem libanesa, da minha terra; da Palestina não faço muito. Os pratos palestinos quem fazia era o pai dos guris, pois ele é palestino.

Os temperos, atualmente eu compro na loja dos produtos naturais. Antigamente eu tinha supermercado e encomendava de São Paulo. Tinha tudo no supermercado, eu vendia nos potinhos e pegava do supermercado. Então os temperos árabes sempre têm em casa, nunca faltou. Aquele dia comprei açafraão na Internet.

As receitas eu aprendi através da minha mãe. Eu não aprendi nada de livros de receitas, foi toda a tradição de minha mãe. Tudo o que eu sei foi Graças a minha mãe. Eu ficava olhando para a minha mãe fazer as coisas. E hoje eu passo para os meus filhos. E meus filhos vão aprendendo juntos a mesma coisa. Eu faço, *kibe*, *fatuche*, *tabule*, *shishbarak*. E os meus filhos me perguntam da aonde que eu aprendi e eu falo de minha mãe.

Eu me lembro de que na minha infância minha mãe fazia quantidade de *fatayer*. E também eu me lembro bastante quando minha mãe fazia bolo. E a gente ficava na volta dela. Ela fazia um fogaréu e nos ficava na volta e esperava ficar pronto. Depois que ficava pronto o bolo. Ela virava o bolo quente. Cada um comia

um pedaço e nós dizíamos para ela: “Desse o pedaço maior para o outro”. Isso lembra a minha infância.

## FARAJ YOUSEF ABDEL FATTAH YOUSEF

O meu nome é Faraj Yousef Abdel Fattah Yousef. Eu nasci na Palestina, numa cidade pequena chamada Al-Mazra'a Ash-Sharqiya, no dia 15 de agosto de 1960. Eu vim para Jaguarão em 1990 acompanhado com meu irmão mais novo. Eu escolhi essa cidade, pois meus tios já estavam no Brasil desde 1960.

O começo de minha vida foi muito duro. Ainda eu trabalho duro. São 30 anos de trabalho, trabalho, trabalho. É muito duro para sobreviver e aguentar essas crises que passa. Mas o Brasil é um país bom, um país que oferece muitas oportunidades para a gente trabalhar. Temos liberdade para falar, as pessoas têm respeito pelo ser humano e nós não somos considerados estrangeiros aqui, nós somos praticamente brasileiros, somos bem recebidos pelos brasileiros.

A fronteira oferece sempre uma diferença de moedas, às vezes o câmbio ajuda a vender mais. Aí conseguimos ganhar dinheiro mais rápido. Conseguimos começar um pouco a vida. Crescer também mais rápido, não vou dizer que cresci rápido, 30 anos de trabalho, mas graças a Deus. Mas também tem a questão negativa da crise. E também desvalorização da moeda. Então a pessoa pode até quebrar.

Na questão cultural, quando eu vim para Jaguarão em 1990, tinha terminado a Mesquita e a Sociedade Árabe Palestina. Depois não teve mais nada em Jaguarão.

Sobre a minha alimentação em casa eu faço alguma coisa da culinária árabe tipo *mansaf*, *maqluba*, *malfuf*. Eu aprendi a fazer esses pratos na prática, pois a minha mãe estava doente, ela não enxergava. Os temperos que eu uso para a comida são daqui mesmo. Nosso tempero é praticamente o mesmo, então dá para adaptar a comida árabe.

## ALI AHMAD ABU ESSOUD

O meu nome é Ali Ahmad Abu Essoud, eu sou natural do Kuwait, eu nasci no dia 11 de novembro de 1967, mas minhas raízes são palestinas. Meu pai é de Nablus e minha mãe é de Hajja, mas quando eu nasci eles estavam no Kuwait. Terminei meus estudos do ensino médio no Kuwait, depois fui para o Canadá, para continuar os estudos. Mas como aconteceu a guerra, não teve como eu continuar estudando e também custava dinheiro. Aí depois comecei a trabalhar no Canadá, por quase doze anos. Aí bateu na cabeça um dia ir à Jordânia. Daí conheci minha esposa lá e a gente se casou. Voltamos para o Canadá, ficamos 6 meses e depois surgiu uma visita para a família dela aqui no Brasil, em Uruguaiana. Aí como dizem, quando tu tomas água do Brasil, tu ficas aqui. Então, em 1997 cheguei ao Brasil, primeiramente para Uruguaiana e depois vim para cá em Jaguarão.

As dificuldades não posso falar que encontrei dificuldades. As dificuldades que eu posso dizer é o procedimento demorado. É que tem muita burocracia. Mas o ponto positivo do Brasil é que é um país lindo, enorme de tamanho que significa muita riqueza. Um país que pode servir para o mundo inteiro. E como negativo eu coloco a corrupção, mas não podemos deixar de falar que o povo é amigável, não tem essa tu és brasileiro ou palestino.

Hoje eu não considero a fronteira boa para os imigrantes, não é boa porque a fronteira sempre depende da moeda estrangeira, depende do dólar. Essa toda instabilidade é péssima. Eu aconselho para quem quiser viver aqui no Brasil, não vir nas fronteiras, pois a fronteira um dia está bem outro não. Ser comerciante, última coisa, um dia está bom e outro não, mas é realidade. Eu já trabalhei em Rio Branco dois anos. E é isso um dia está bom e outro nem tanto.

Em relação à cultura quando eu vim para a fronteira tinha poucos árabes. Aqui em Jaguarão a comunidade árabe é muito limitada, muito pouco se vê da cultura, mas Uruguaiana e Chuí têm muitos árabes, tu vê a cultura árabe nas casas das pessoas quando tu entras. Em relação à quebra do jejum, o *Iftar*, são poucos fazem o Ramadã, dá para contar nos dedos os que fazem. Em outras cidades como São Paulo, Rio de Janeiro, Uruguaiana e Porto Alegre, eles têm o encontro deles para a quebra do jejum. No Chuí, por exemplo, aos finais de semana todo mundo faz comida e comem juntos. Aqui em Jaguarão antigamente tinha isso; hoje não tem mais, todos estão ocupados fazendo dinheiro.

Aqui em Jaguarão não tem nem restaurante árabe. Se eu tivesse um capital bom eu abria um restaurante árabe, pois a comida árabe é a melhor do mundo é milenar, nós temos centenas de doces, variedades de tipos de pratos. Qualquer lugar que tu abres um restaurante árabe tu vais fazer sucesso.

## MARIAM MUNAWAR ALHETAR

O meu nome é Mariam Munawar Alhetar, eu nasci no lêmén, de uma cidade chamada IBB, no dia 1 de janeiro de 1991. Eu vim ao Brasil em 2012, por causa do casamento. Primeiramente eu vim na cidade do Chuí, e em 2018, vim para Jaguarão.

As dificuldades que tive foram à língua, a cultura e a comida por causa da restrição da carne suína. A saudade da família e da minha terra. O clima também foi difícil para mim me adaptar aqui, pois tem muita chuva. No lêmén só chove no verão. Mas eu gostei do Brasil, as pessoas são boas. Eu gosto de conversar com o povo brasileiro. O Brasil é um país calmo e seguro.

Os espaços de manifestação da cultura árabe, no Chuí onde eu morava, tem um clube árabe que as pessoas se reúnem no Ramadã e no *Eid*. No Chuí no mês do Ramadã todos os domingos a comunidade se juntava para a quebra do jejum no clube árabe. Cada um fazia um prato e levava no clube, para o *Iftar*. Tinha a sala dos homens e das mulheres. Fazíamos um buffet e as pessoas se serviam. Depois rezávamos no clube, pois ainda não estava pronta a Mesquita.

Em casa eu faço mais comida árabe, mas também um pouco de brasileira. Os principais pratos árabes que eu faço são o *kabsa*, *lahme* (carne) no forno e pão árabe.

Os temperos têm alguns que eu consigo só no lêmén. Eles mandam para cá. E têm temperos que eu compro aqui do Brasil. Ou às vezes que alguém vem do lêmén, me traz os temperos. E quando não acho, eu adapto com outras coisas. Por exemplo, o limão seco, se eu não o acho, eu uso o limão normal para fazer o *kabsa*.

Eu aprendi a cozinhar com a minha mãe e também na Internet. Eu gosto de fazer comida. Quando era pequena ajudava minha mãe. Ficava ao lado dela, olhando sempre. E aí aprendi a cozinhar. Têm comidas que lembra muito a infância tipo um biscoito com tâmaras chamado *kaek*. O cheiro dele me lembra de muito da infância de quando eu era pequena. Também que me lembra da infância é o pão árabe, o iogurte integral e o café que a gente faz com gengibre.

Quando que convido alguém eu faço comida árabe ou churrasco, mas no churrasco sempre tem um acompanhamento de entrada de um prato árabe, tipo a

salada de berinjela e o pão árabe, pois os convidados sempre me pedem alguma coisa da comida árabe.

Quando eu cozinho me lembro do lêmén. Tem uma comida que se chama *tanilba* que é com farinha com iogurte com pimenta. Primeiro cozinha o iogurte e depois a carne com pimenta e com farinha de milho. Como se fosse um molho branco que é uma coisa brasileira ou também parece com *mansaf*, mas o *mansaf* é com arroz e a *tanilba* é com tahine. Essa comida é só feita no lêmén na panela de pedra, mas eu faço em casa.

Eu falo muito para os meus filhos do lêmén. Eu falo da comida, da cultura, de tudo. Também falo da religião. Também falo de meus pais para os meus filhos.

A fronteira é boa, pois aceita de tudo. Eu não me sinto estranha em Jaguarão e nem no Chuí.

A diferença entre a fronteira do Chuí e Jaguarão. Em Jaguarão não tem muito árabes e também cultura e costumes. Já no Chuí é melhor, tem até restaurante árabe. E, além disso, os árabes se juntam no Ramadã e o no *Eid*.

## LEILA CARDOSO HALIM UBEID DUTRA

O meu nome é Leila Cardoso Halim Ubeid Dutra, eu nasci em Jaguarão, no dia 19 de julho de 1963. Meu pai é natural da Jordânia, Amã. Ele veio ao Brasil em 1955, direto para Jaguarão. Ele tinha alguns amigos já no Brasil. A motivação foi a procura de emprego. Ele era jovem e não parava quieto. No início meu pai trabalhou como mascate, ele andava de bicicleta e carroça, e depois de alguns anos estabeleceu comércio.

A fronteira é boa para os imigrantes árabes porque tem trabalho. A maioria dos árabes vêm para as fronteiras, mas tem alguns que ficam nos grandes centros e tens uns que se radicam, então é relativo.

Os espaços de manifestação da cultura árabe em Jaguarão existiam no passado, até 1988. Os árabes se reuniam no clube árabe e também se reuniam nas casas. E no mês do Ramadã também se reuniam nas casas para a quebra do jejum, era uma reunião grande.

Os pratos que eu faço em casa são diversificados. Temos a culinária brasileira e alguma coisa da culinária árabe. Eu faço *kibe*, *maqluba*, e *tabule*, que é a salada de trigo. Às vezes eu faço as folhas de parreira. Eu nasci no Brasil e mantenho os mesmos costumes alimentares árabes. Minha mãe me ensinou a cozinhar aquilo que ela aprendeu do meu pai, que é árabe.

Em relação aos temperos árabes eu somente consigo em São Paulo ou Porto Alegre, mas eu uso mais os temperos daqui. Como a manjerona que eu uso para fazer o *kibe*.

Eu cultivo a tradição da culinária árabe da minha infância. E quando convido os amigos, às vezes eu faço *kibe* para convidar. Eu sempre me lembro do meu pai, porque as lembranças voltam é bom cultivar as tradições. Os meus filhos gostam da comida árabe.

## FERNANDA LEMOS FATTAH

O meu nome é Fernanda Lemos Fattah, eu nasci em Jaguarão, no dia 14 de outubro de 1974. Meu pai é natural da Jordânia, Amã. Ele imigrou para o Brasil na década de 1950. Meu pai esteve primeiro em São Paulo, depois esteve em outras cidades do Rio Grande do Sul, e anos mais tarde meu pai veio para Jaguarão. Ele tinha um irmão que estava em São Sepé, no Brasil, há mais tempo. Naquela época, todos saíram pelo mesmo motivo, por causa da guerra. Mas meu pai não saiu na guerra, porém não tinha muitas perspectivas de trabalho. O meu pai foi mascate. Como eu digo, vendedor ambulante. Vendia de porta em porta, assim como todos que chegaram ao Brasil. Não tinha muito para onde correr.

O meu pai teve muitas dificuldades. A primeira no falar, a língua, a comunicação. Uma das grandes dificuldades dele. Eu acho que todos tiveram essa dificuldade. Uma pessoa que chega num país estranho, não falava a língua, não conhecia ninguém, não tinha trabalho, não tinha nada. Tu tinhas que busca isso todos os dias, então as dificuldades eram várias.

O ponto positivo que ele vivenciou foi que ele conseguiu trabalhar e criou uma família. Ele gostava muito de Jaguarão. Todos os filhos dele nasceram e casaram em Jaguarão. Tudo isso é positivo. E negativo é que a fronteira tem esses altos e baixos, às vezes a economia está boa de um lado e ruim do outro. A fronteira era boa antigamente, tinha monte de gente, hoje em dia, não tem trabalho.

Na parte cultural antigamente tinha um clube árabe aqui em Jaguarão. Eu frequentei pouco, são poucas coisas que tem aqui. Mas quando eu era pequena, eu me lembro de que tinha mais coisas da cultura árabe em Jaguarão. A gente aprendia árabe, a falar, a dançar, hoje em dia, não tem nada. E no mês do Ramadã eu via os árabes, quando se encontravam para rezar e para quebra do jejum. Eu lembro até da minha avó quando veio visitar-nos no Brasil, e me lembro de que eu a via em cima do tapetinho rezando.

A alimentação em casa é misturada antigamente e atualmente, sempre foi meio a meio. Eu sigo sempre a mesma coisa do que fui ensinada. O que eu mais faço e gosto de fazer é o *kibe*, arroz com lentilha, eu faço também muita *kafta*, esses

são os pratos eu mais faço em casa e também faço às vezes, aquela folha de parreira. Em relação a divisão de tarefa. Naquela época geralmente meu pai comprava os alimentos e minha mãe cozinhava. Às vezes meu pai cozinhava, não tinha uma divisão e uma regra de tarefas em casa.

Os temperos eu adapto, mas geralmente eu vou atrás do que é realmente é o mesmo do que tem que ser. Quem me ensinou a cozinhar foi meu pai e minha mãe. O que mais me lembra da minha infância é o *kibe*.

Eu faço mais comida árabe quando convido meus amigos e familiares, porque eles me pedem e é uma comida diferente. A comida é a minha vida, eu não nasci lá, mas é a minha história, história do meu pai, da minha família, de mim, fui criada nesse mundo, não nasci lá, mas eu a gente participa de tudo sim. E também comentou as histórias para os meus filhos.

## ENTREVISTAS CHUÍ-CHUY

### PROF. MAISAR OMAR

O meu nome é Maisar Omar, sou palestino, de Ramallah, de uma pequena cidade chamada Al-Mazra'a Ash-Sharqiya. Para ser sincero eu nunca pensei que ia ficar no Brasil, meus pais migraram aqui nos anos de 1950 na cidade do Chuí. Todos meus irmãos e irmãs são brasileiros natos. Eu acabei meus estudos na Universidade da Jordânia e depois no Canadá fiz mestrado e doutorado em Economia e voltei aqui no Brasil para visitar meus pais e acabei ficando. Às vezes o destino das pessoas é feito por acidentes mais do que planejamento. Eu nunca imaginei ficar no Brasil, mas depois os acontecimentos me deixaram ficar aqui.

O meu pai foi mascate assim como os outros, mas todos que entraram nos anos de 1950 não entraram para mascatear. Entraram aqui como agricultores. Era uma condição para migrar no Brasil aquela época. Era ser agricultor. O visto deles permanente quando entraram aqui era ser agricultor. Os libaneses e os sírios grande parte deles foram para a agricultura, mas os palestinos acharam muito mais fácil, trabalhar, mascatear e vender roupas. Alguns deles se saíram muito bem, a grande maioria, mas alguns não se saíram bem, mas os sírios e os libaneses que ficaram na agricultura, agora são grandes milionários. Em relação as atividades desenvolvidas nas fronteiras de cidade gêmea é o comércio. Todas as fronteiras tem alguma coisa.

Os meus pais tiveram dificuldade como qualquer pessoa. Para mim nossos pais que tiveram aqui são heróis. Meus pais são heróis para mim, chegaram aqui com a cultura diferente, a língua diferente, tudo diferente, não entendendo coisa nenhuma, sem dinheiro. Mas conseguiram fazer, construir o que eles construíram; e o mais importante é que eles educaram os filhos deles. Acho que eles foram fabulosos. Dificuldade como qualquer pessoa que vai para outro país.

Eu gosto desse país a gente se sente bem. Eu gosto do povo e da cultura. É um país maravilhoso, mas eu acho que o Brasil precisa uma melhor administração para tentar crescer e distribuir a riqueza na forma melhor. Pela riqueza e a grandeza

que o Brasil tem. Então não podemos ter essas desigualdades. Esse é o ponto negativo. Em outros termos fui bem recebido.

A fronteira é boa para as pessoas que querem trabalhar como comerciante. Agora para os jovens não tem ambiente lá pros jovens. Não tem infraestrutura de educação, de ensino. Aí muitos jovens acabam lá talvez o primeiro grau, depois tenta vir a Pelotas, faz o segundo grau, faz universidade e não volta. Então nesse aspecto para pessoas de idade que querem trabalhar no comércio, está bem. Mas para os jovens falta oportunidade.

A comunidade árabe no Chuí está bem satisfeita e organizada. É uma cidade pequena. Eles sabem que janeiro e fevereiro, esses dois meses são necessário para o comércio. Assim como a Semana Turismo, pois tem uma invasão de uruguaios no comércio. E no inverno as coisas vão parar. Tudo é planejado.

No Chuí tem duas coisas lá: A sociedade Árabe Palestina que é um espaço para encontros sociais, como também festas e casamentos. E foi construída também lá uma mesquita muito bonita e grande, onde fazemos nossas orações e no mês do Ramadã à noite (*bilel*) rezamos *Salat Tarawih*. E também no Chuí no mês do Ramadã diariamente há uma quebra de jejum coletiva para as pessoas necessitadas, quando pessoas da comunidade árabe oferecem prato de comidas para as pessoas que podem ser de qualquer nacionalidade. Os árabes oferecem comida. E no final do Ramadã temos a festa do *Eid* com a comunidade árabe.

A contribuição árabe para a fronteira é muita boa. Depois que chegaram os árabes, tu vais lá ao Chuí andas na rua, tu encontras *shawarma*, *homus falafel*, *mutabal*, *kafta*, tu encontras tudo lá. Antigamente ia à churrascaria. Agora tem restaurante árabe tem mais de um restaurante árabe e também os são preços acessíveis por isso as pessoas gostam mais. Além disso, o Brasil é uma mistura cultural, porque tem de todo o mundo, se tu queres comer comida uruguaia tu cruzas a rua, quer comida brasileira está aqui, queres comida árabe está aqui também, então existe essa interação entre eles.

A maior parte da comida que comemos é árabe, agora quando quero fazer uma coisa muito rápida, vai ser arroz, bife e ovo. Mas comida quando você vai cozinhar é árabe, é *maqluba*, *musakhan*, *mansaf*. As receitas são aprendidas de geração em geração, vai passando de avó para mãe e para filhos e assim vai indo, e agora temos a Internet.

Em relação aos temperos, tem ingredientes que trazemos da Palestina, tipo o *zattar* e outros ingredientes mais difíceis. Mas aqui tem muita coisa de temperos e pimentas que usamos. Aqui em Pelotas começaram a trazer, por exemplo, figo. Antigamente eles deixavam estragar, depois que todos nós, os árabes começamos a comprar e comer figo eles começaram a trazer figo. Eles trazem aqui. Outra coisa também é a *bamia* (quiabo), as pessoas começaram a plantar e começaram a trazer especial para nós. Então nossa cultura começou a influenciar a cultura deles.

Tem um ditado que diz o seguinte: “Quem não respeita a pátria mãe dele, não merece ter outra cultura”. Eu tenho que ter orgulho de minha cultura, minha cultura é milenar. Agora você tem que se ajustar no ambiente que você mora, onde você vive, tem que respeitar esse ambiente. Tu não podes mudar o ambiente, onde você está, comprar, capaz de mudar. Ao contrário o ambiente pode te mudar.

## MUSTAFA SALIM

Eu me chamo Mustafa Salim, tenho 67 anos. Eu nasci na Palestina. Sou de uma cidade chamada Jenin. Meus pais são de Haifa, eles foram expulsos em 1948, aí a minha família foi para a cidade de Jenin. Eu cheguei aqui no Chuí em 1981. Vim para aqui por causa de um cara que estava no Chuí e foi para a Jordânia. Através de um conhecido dele, eu fiquei sabendo que ele estava procurando funcionário. Daí eles me contratam e aí eu cheguei aqui direto para o Chuí. Eu não tinha nada de amigos e familiares aqui no Chuí. Eu vim por causa desse viajante. Então eu comecei a trabalhar como funcionário numa loja. Depois eu comecei a vender roupas nas ruas e hoje, Graças a Deus, eu tenho a minha loja.

As principais dificuldades que eu enfrentei foram o idioma, e a gastronomia. Principalmente a questão da comida, quando o cara sai do país dele para outro país, tem muita diferença, é uma coisa radical.

A fronteira é boa para os imigrantes árabes, mas claro existem coisas negativas, mas isso com o tempo a gente vai descobrindo que o Chuí, essa cidade pode servir de exemplo para o mundo. São duas cidades numa. Uma brasileira e outra uruguaia. Mas já tem o nome da cidade de Paz, pois aqui vivem árabes, judeus, venezuelanos, cubanos, africanos, brasileiros e uruguaiois, sem problemas de convivência, isso comprova que o ser humano pode assim viver com outros semelhantes sem problemas.

Aqui no Chuí nós temos o clube árabe palestino que é o nosso espaço da cultura árabe, onde fazemos festas, reuniões, jantas, e, além disso, nós colocamos as músicas tradicionais e folclóricas e os rapazes dançam o *Dabke* no clube. E Graças a Deus e à coletividade conseguimos construir uma Mesquita, para praticarmos as nossas orações. Uma Mesquita muito bonita por sinal.

Sobre a culinária árabe aqui na fronteira aqui tem um senhor que vende lanches árabes não é comida de panela. Ele vende *homus*, *falafel*, *kibe*, *shawarma*, essas coisas. Tem outros que vendem por encomendas fazem comida em casa e oferecem para os outros.

A minha alimentação em casa durante a semana é brasileira mesmo. Mas quando aparece alguém vendendo comida árabe, a gente compra. Mas final de semana a gente faz comida árabe. A gente vai misturando comida árabe, com

brasileira e uruguaia. Já faz mais de 40 anos que estou aqui. Já sou mais brasileiro que árabe.

Os temperos que eu uso na comida nós conseguimos quando viajamos para São Paulo. Nós trazemos todos os temperos de lá, mas têm alguns temperos que trazemos da Palestina.

Em relação ao papel de cada um na cozinha é relativo. Têm mulheres que gostam de fazer de tudo. E também têm homens que gostam de cozinhar, mas geralmente um colabora com o outro nas tarefas. Em relação aos costumes passados de geração em geração, isso depende da mãe, pois têm uns que são casados com brasileiras, mas quando os dois são árabes é diferente, então é uma questão familiar.

**ABU AHMAD**

Eu me chamo Abu Ahmad, tenho 51 anos. Sou palestino. Eu vim ao Brasil em 1991. Meus tios já moravam aqui no Brasil, no estado de Goiás. Então naquele momento eles tinham visitado a Palestina. Aí eu acabei voltando com eles. O primeiro motivo naquela época, em 1987, era a Intifada. Então meu pai tinha medo que ia passar na cadeia. Então me apoiou para vir para o Brasil, para não acontecer e também não perder anos e anos da vida da pessoa dentro da cadeia. Então o motivo que sempre falo foi a ocupação israelense na Palestina.

A Palestina é uma terra rica, maravilhosa, recebem o turismo do país inteiro, ao contrário os outros que imigram para a Palestina. Os palestinos infelizmente saem fora, moram num lugar ocupado, então obrigou a gente sair de lá.

No início sempre a pessoa vai sentir uma coisa estranha na vida, estranha a cultura, a religião, fica longe da família, leva uma vida sofrida, uma vida sofrida até a agora, quando a família da gente partiu; uma parte aqui, outra ali.

## AHMAD MOHAMMAD REDAN NASSER

O meu nome é Ahmad Mohammad Redan Nasser, tenho 54 anos, sou natural da Síria. Vim aqui para a fronteira do Chuy, chegando pelo lado uruguaio, no ano de 2013. Eu vim para a fronteira do Chuy, pois meu amigo me convidou para vir. Eu nunca imaginei vir para cá. Quando cheguei aqui, eu trabalhei dois anos com meu amigo em um restaurante, depois comecei a trabalhar sozinho em casa com encomendas para hotéis, festas e eventos. Cheguei a trabalhar de quatro a cinco anos em casa com encomendas. Em 2019 eu consegui abrir meu restaurante, chamado Rayan Restaurante. Em seguida consegui abrir outro, mas infelizmente tive que fechar um deles, por causa da pandemia.

Quando vim aqui me adaptei rápido. Em relação ao idioma não tive dificuldades de falar, pois eu sabia falar inglês, francês e árabe. Eu sofri bastante no início para o conhecimento da minha culinária e de meu tempero, como também para ganhar clientela quando abri meu restaurante.

O restaurante sempre foi meu ramo, sendo que o primeiro restaurante que trabalhei foi na Síria, em 1996. Eu trabalho há 35 anos no ramo da gastronomia. Eu já trabalhei, na África, em Gana, na Nigéria, em Dubai, na Arábia Saudita, no Catar, no Emiratos, no Líbano e na Síria. Atualmente eu tenho o meu próprio restaurante no Chuí que se chama Rayan Restaurante. Eu trouxe todas as máquinas do Líbano. A decoração também fui eu que fiz. Além de *Shawarma* e outros pratos árabes, eu vendo uma variedade de doces árabes. Além disso, no mês do Ramadã faço mais diversidade de doces árabes. Os temperos que uso aqui no restaurante são trazidos do Líbano. Aqui no meu restaurante eu tenho uma variedades de temperos árabes. Em cada país que já trabalhei eu tinha dificuldade de achar determinado tempero. Eu gosto muito de trabalhar em restaurante, eu aprendi a cozinhar a culinária árabe com a minha mãe.

## ZAHRAA SAHELY

O meu nome é Zahraa Sahely, tenho 33 anos. Sou de uma cidade chamada Baalback, no Líbano. Saí do Líbano da minha cidade de origem, em 2006, e migrei no primeiro momento para Venezuela. Em 2019 vim para o Chuy, do lado do Uruguai, pois tenho um irmão que mora aqui no Chuy, mas atualmente eu me mudei e estou no Chuí, do lado do Brasil.

Eu me mudei para o lado brasileiro porque têm mais árabes. Tem Mesquita, tem comunidade, eu gostei mais do lado brasileiro, para os meus filhos. É melhor o Brasil, além disso, o Brasil é mais barato. Cada quadra que tu caminhas tem três ou quatro árabes, tu se sentes em casa. Como se estivesse num país árabe. Muito lindo, tem do Marrocos, da Palestina, do Líbano, da Síria. Na mesquita tem de todos os países. Tu sentes que eles são todos unidos. Além disso, se um está doente todo mundo vai visitar. Já do lado uruguaio não há muito árabes, não há nada, não tem ambiente e clima, pois não tem muitos árabes.

As dificuldades que eu tive foram com a língua portuguesa, mas como sei falar espanhol facilitou. A questão do trabalho não foi difícil. Eu trabalhei com árabes em supermercado. Eu trabalhei em um supermercado um ano e depois em outro supermercado dois anos.

Atualmente eu trabalho com encomendas. Eu faço comidas árabes. Faço pão árabe, doces e muitas outras coisas. Eu gosto de trabalhar em casa com encomendas para ficar com os filhos. Eu tenho o dom de cozinhar, eu gosto de trabalhar na área da culinária. Cada um tem um dom. Tem pessoas que gostam de trabalhar na costura, outros nos hospitais. Já eu gosto da cozinha. Além disso, eu dou aulas de árabe para os filhos de imigrantes árabes.

Eu gosto daqui da fronteira, pois não tem discriminação nem do lado dos brasileiros e nem dos uruguaio, nenhuma vez me perguntaram por que tal coisa, pois eu não sou daqui, não tive dificuldades com isso. Os imigrantes e os refugiados são ajudados no Brasil e no Uruguai. Tudo é bom aqui os hospitais de graça, a gente se sentem bem. Eu não tinha casa, agora aos pouquinhos estou trabalhando estou fazendo minha casa.

Os pontos positivos é que tem lugar para a comunidade, lugar para trabalho e também para comer. O ponto negativo é estar longe da Terra Natal.

A fronteira é boa para os imigrantes, pois tem pessoas de diversas nacionalidades. Além disso, na tua carteira no documento eles não colocam estrangeiros, colocam em residência, entretanto, em processo.

Aqui no Chuí no Ramadã, tem pessoas da comunidade que fazem o *Iftar* para aquelas pessoas que trabalham e não têm tempo para cozinhar, como também para os solteiros e também pessoas necessitadas. Além disso, no *Eid* a comunidade árabe se encontra na Mesquita. As pessoas se vestem bem, as mulheres fazem doce para convidar, o clima é bonito.

Para a alimentação, em casa eu faço mais comida árabe, que eu aprendi com a minha mãe. Eu olhava para minha mãe. E hoje ensino os meus filhos sobre a culinária árabe. Inclusive a minha filha gosta muito de doces árabes.

Os temperos que uso na comida eu consigo no supermercado. O acesso é facilitado, tem pimenta preta e branca, canela, orégano, cominho, a gente mistura tudo junto e consegue fazer a nossa comida.

## YASSER ABU AL ASAL (IMAM DA MESQUITA DO CHUÍ)

Meu nome é Yasser Abu Al Asal, tenho 49 anos, eu nasci no Chuí. Meu pai veio para o Brasil no ano de 1956 e se instalou inicialmente na cidade de Rio Grande, e em 1971 ele veio para o Chuí. Inicialmente meu pai trabalhou como mascate. Ele veio com 18 anos, aí depois com o tempo, ele conseguiu abrir uma loja quando ele estava ainda em Rio Grande, no Chuí o meu pai não mascateou. Já veio com uma loja. Ele veio para o Brasil porque tinha um irmão em Pelotas, aí depois ficou sabendo que aqui na fronteira do Chuí estava o movimento os uruguaios, que vinham aqui e compravam essas coisas, então meu pai se mudou. Porque o movimento aqui na fronteira estava melhor que em Rio Grande.

O meu pai não teve pontos negativos, pois o povo brasileiro é um povo hospitaleiro, um povo amigo e um povo simples.

Aqui no Chuí nós temos o Clube Árabe Palestino que é um espaço de manifestação da cultura árabe que foi construído nos anos de 1980, normalmente usamos quando tem alguma reunião, alguma data festiva nossa, as datas festivas religiosas islâmicas, que é o *Eid Al-Fitr* e o *Eid Al-Adha*. Também quando tem algum casamento, aniversário, a gente faz nele. Se alguém vier a falecer, aí a gente se reúne nele; então realizamos ali atividades mais sociais, digamos. Além disso, tem outra atividade que ocorre no Clube Árabe Palestino. Já faz três anos que foi decretado na Prefeitura o dia 29 de novembro, "Dia da Solidariedade do Povo Palestino". Então todos os anos acontece esse evento. Nós fazemos nesse dia shows de dança árabe, o *Dabke*; também tem exposição de vestimenta e da cultura palestina, como também temos presente a culinária árabe.

Quem participa dessas atividades vai depender da ocasião se for uma festa religiosa é só nossa, se for um casamento digamos aí são convidados os amigos brasileiros e uruguaios. Mas ele é uma sociedade beneficente aberta para todos.

Durante o mês do Ramadã, nós rezamos as cinco orações na mesquita que nós inauguramos recentemente, mas antigamente a gente rezava no Clube Árabe Palestino as cinco orações diárias e, além disso, no mês do Ramadã, diariamente tem uma quebra de jejum por pessoa para os jovens, onde grande parte desses jovens são solteiros e que não possuem família para cozinhar. Isso quem bancava era a sociedade. A gente avisava no início do mês do Ramadã, para o pessoal que

quiser contribuir, que a gente vai ter a quebra do jejum entre quarenta a cinquenta pessoas. Nós contratávamos uma pessoa, que irá cozinhar, mas uma pessoa da comunidade que tem restaurante. Então a gente combinava o preço das refeições, por exemplo. Eu cobro 30 reais por refeição, aí a gente fazia as contas, que por dia precisava de 1000 a 1200 reais. Então a gente, entre nós na mesquita, contribuía para que todos os dias sejam feita essa quebra do jejum.

Agora aos domingos, as famílias convidavam quem quisesse participar na quebra do jejum na Sociedade Árabe Palestina. Então as mulheres entre si combinavam os pratos. Levando em conta que agora estamos falando de família, vai aumentar de oitenta a noventa pessoas. Então cada uma não vai fazer aquilo normal, uma panela como se faz em casa; agora tu vais aumentar, pois tem tua família e mais o pessoal de trinta a quarenta pessoas para a quebra do jejum (*Iftar*). Geralmente a comida que é feita é árabe, pois rende mais por causa do uso do arroz. Exemplo disso, a *maqluba*. Pois se tu fizeres lasanha para essas 120 pessoas para a quebra do jejum, não irá render; então por isso que fazemos a comida árabe que leva arroz.

## MIRIAM DIB KHALED (RESPONSÁVEL PELAS MULHERES DO CHUÍ)

O meu nome é Miriam Dib Khaled, tenho 47 anos, sou nascida em Cachoeira do Sul. Eu sou descendente de palestinos. Mas fui morar ainda pequena na Palestina e retornei ao Brasil em 1991, para a cidade do Chuí. O motivo de minha vinda foi familiar e também porque eu casei e vim trabalhar. Meu pai veio ao Brasil em 1970. O motivo da imigração de meu pai era mais a procura de emprego, pois naquela época não tinha trabalho lá e a guerra também foi outro motivo. Aí começou: uns traziam os outros. Vieram minha mãe, minhas irmãs e meu irmão.

Eu sinceramente não tive dificuldade, um pouquinho na língua, não é muita coisa. Eu me sinto aqui como se fosse meu país, minha cidade. Me sinto familiar. Não sentia diferença com o árabe e o brasileiro.

A nossa comunidade árabe é bem unida no Chuí, Graças a Deus pela força das mulheres e dos homens. Aqui no Chuí nós temos a nossa Sociedade Árabe Palestina, onde fazemos o encontro da comunidade quando tem uma festa ou reunião. E temos a nossa Mesquita, que foi inaugurada recentemente, onde fazemos as orações.

A quebra do jejum a gente faz na Sociedade Árabe Palestina todos os domingos do Ramadã. Cada família levava um prato de comida e nós colocávamos e comíamos juntos. É como se fosse uma família. Só que na pandemia, dois a três anos, a gente parou um pouco de fazer a quebra do jejum aos domingos. Mas não deixamos de fazer o *Iftar*, para aquelas pessoas que não têm condição financeira ou que não podem cozinhar, pois às vezes não têm tempo. A gente no mês do Ramadã faz todos os dias, quase 60 viandas de comidas para essas pessoas. Isso faz 6 anos que a gente faz todos os anos. Graças a Deus continuamos com isso.

Além disso, aqui no Chuí fazemos três festas durante o ano, uma delas é o *Eid Al-Fitr*, que marca o fim do jejum. A outra é o *Eid Al-Adha*, que marca a peregrinação a Mecca. Nos dias do *Eid*, a comunidade se junta para confraternizar na Sociedade Árabe Palestina. E também no dia 29 de novembro, Dia da Solidariedade do Povo Palestino, a gente faz uma festa na Sociedade Árabe Palestina. Participam a comunidade árabe, assim como brasileira e uruguaia. E também as autoridades do lado brasileiro e do lado uruguaio também participam,

pois a gente mora na fronteira. Então os dois países sempre participam junto. Esse evento ocorre quase todos os anos. Tinha parado por causa da pandemia. Mas ano passado fizemos esses eventos. Nesse evento a gente faz desfile de dança árabe, que é o *Dabke*. A gente também explica nesse evento a questão da Palestina, tudo o que acontece na Palestina e como surgiu a Solidariedade do Povo Palestino e como todos os países nesse dia dão o apoio.

## **RASHID CARDOSO**

O meu nome é Rashid Cardoso, tenho 36 anos, eu nasci no Chuí-RS. Eu sou descendente de palestinos. Meu pai veio ao Brasil em 1953. O motivo era dar uma vida mais digna à família. A situação estava difícil na guerra de 1948. Ele veio de navio, chegou em São Paulo e ficou três anos. Depois foi para Brasília, onde ficou dois anos; depois foi para Porto Alegre e então veio para o Chuí em 1963. Meu pai no começo trabalhou três anos como mascate. Ele teve muitas dificuldades. O idioma foi número um; além disso, ele foi assaltado várias vezes quando chegou ao Brasil. Roubaram a mala dele, a roupa dele, a mercadoria. No começo ele dormia muito na rua, chegou a ser morador de rua, aí depois, graças a Deus, conseguiu melhorar de vida. Mas ele sempre agradece ao Brasil. Ele dizia que era seu segundo país, ele era apaixonado pelo Chuí.

**KHALED GOMES KHALED**

O meu nome é Khaled Gomes Khaled. Tenho 53 anos. Nasci no Uruguai, mas me considero do Chuí. Meu pai veio na década de 1960, pois ele tinha perdido os familiares na Palestina. Ele veio primeiro para o Chuí, depois foi para o Uruguai, para Maldonado, para tentar trabalhar, pois estava muito dificultoso. Ele vendia de porta em porta. E também em Maldonado ele conheceu minha mãe. Anos mais tarde, em 1974, ele retornou ao Chuí. Nós éramos três irmãos pequeninhos. O ponto positivo foi que meu pai conseguiu crescer na vida, mas no início da imigração ele se sentiu muito sozinho.

**ALI KHALED**

O meu nome é Ali Khaled, tenho 44 anos, sou natural do Chuí. Meu pai veio para cá em 1967. O nome dele é Mohammad Hasan, ele é palestino. Ele me deu a entender que na época, quando teve a ocupação em 1967, eles saíram de lá, cada um foi para um lado. Ele foi parar no Brasil. Ele veio para Goiás, e andou toda aquela parte, e depois veio para o Chuí.

As dificuldades que meu pai teve foram à chegada e o idioma. O ponto positivo foi a família que ele criou o que ele deixou o que ele conseguiu trabalhar, graças a Deus e a família que ele deixou. E negativo ele passou muito trabalho não sabia nada do idioma, não falava nada. É complicado tu ir ao outro país e não conseguir falar. Então eu acho que ponto negativo foi o trabalho que ele teve.

## ENTREVISTAS SANTANA DO LIVRAMENTO-RIVERA

### MIASSAR BAJA

O meu nome é Miassar Baja, eu nasci na Palestina em Beitunia, no dia 2 de abril de 1953. Meu pai veio ao Brasil em 1953, quando eu tinha 2 meses de vida. Eu fui criada pela minha mãe e era rodeada pelo meu avô e minha avó. Eu fiquei na Palestina com eles. Meu pai veio ao Brasil para começar a trabalhar e fazer dinheiro para trazer a mim e minha mãe. O motivo da imigração foi necessidade de trabalho. Meu pai mascateou em Goiás, Anápolis durante três anos. Passou dificuldades. Não digo que ele passou necessidades, mas o começo da vida dele foi muito duro. Depois meu pai veio para o Rio Grande do Sul, para Santo Ângelo. Quando eu vim ao Brasil com a minha mãe em 1960 é como se eu tivesse deixado um pedaço de mim na Palestina. A saudade de meu avô e de minha avó foi muito difícil de enfrentar, ficar longe deles, mas depois tive que me acostumar. A vida é assim, temos que se acostumar com a saudade. Primeiramente eu vim à cidade de Santo Ângelo, depois fui para Carazinho. Em 1971 eu casei e fui para Soledade. Logo depois, para Jaguarão e, no ano de 2000, me mudei para Santana do Livramento.

A minha principal dificuldade quando eu vim com 8 anos foi aprender o idioma, mas como eu era pequena, eu comecei a estudar logo num colégio de freira. Elas eram muito queridas e atenciosas. Logo eu já estava aprendendo, não levou muito tempo para eu conseguir ler e escrever o idioma.

Aqui em Santana do Livramento a fronteira é muito tranquila. Os brasileiros, os uruguaio e os árabes são muitos amigos. Nós se damos muito bem. Nós temos amizades com todos, é uma troca de saberes, de cultura e de tradição. Nós compartilhamos nossos conhecimentos com os outros e os outros compartilham os conhecimentos com nós, estamos sempre aprendendo. A fronteira é um espaço de troca de cultura e tradição.

Aqui em Santana do Livramento todas as quintas-feiras nós temos aulas de religião e costumes que se chama *dars din*. Nesse encontro, nós levamos pratos da culinária árabe mais elaborados, às vezes quando é o mês do Ramadã quebramos o

jejum juntos e depois rezamos. Nossos encontros sempre têm bastante fartura. Graças a Deus, algumas pessoas que moram perto da mesquita vão todos os dias rezarem. Como eu moro longe, eu rezo em casa. No mês do Ramadã é bem assim, nós nos reunimos, pois é um mês abençoado para nós muçulmanos. No último dia do Ramadã, nós fazemos uma confraternização com a comunidade árabe. Nós encomendamos *mansaf*, doces e nós reunimos todas aquelas senhoras, que se encontrariam para rezar. A gente faz a primeira refeição junto, o *Iftar*.

Na minha casa nos acostumamos a fazer a comida árabe e a brasileira, mas algumas vezes fazemos empanados do Uruguai, que também são bem gostosos. Assim temos uma diversidade na comida. Mas eu e meus filhos gostamos muito da culinária árabe. Os principais pratos árabes que nós fazemos é *zahra laban*, que é couve-flor em coalhada em queijo seco. Fazemos também *maqluba*, *sinea*, *kufta*, *mujadara*, *homus*, *babaganuche*, entre outros pratos.

Os meus filhos mantem os costumes alimentares da Palestina, tanto o meu filho que é casado com brasileira. Eu ensinei a secretária deles a fazer *malfuf*, eu ensinei ela fazer a *maqluba*, também ensinei a fazer *sinea*. Então frequentemente eles fazem pratos da culinária árabe. Inclusive até mais seguido que eu mesmo. E até mais gostoso. Além disso, ela é brasileira sem descendência de árabe.

Nas atividades de casa que sempre faz compras no mercado sou eu, mas os meus filhos vão a São Paulo no mercado público geralmente me perguntam o que eu preciso. Então eles já trazem *tahine*, *semolina*, pois aqui antigamente não tinha essas coisas. Era mais em São Paulo para encontrar, mas agora se encontra mais fácil em Santana do Livramento e também nós encomendamos de um senhor árabe que traz as coisas de São Paulo para Livramento e vende para os árabes aqui na fronteira. Ele vai a cada 10 dias e traz os produtos e fornece para os árabes e seus descendentes.

Os temperos eu consigo com minha filha que morou na Palestina três anos e também com meu genro que em seguida viaja e traz alguma coisa, e também às vezes com as amigas. Eu tenho sempre uma amiga querida que me traz as coisas. Mas tem alguns temperos que a gente encontra aqui, mas antigamente era muito difícil de encontrar os temperos. Tínhamos que esperar alguém viajar para a Palestina para trazer para nós e assim preparar os nossos pratos da culinária árabe.

Eu aprendi a cozinhar quando era pequena com a minha mãe. Eu via a minha mãe fazendo as receitas e as comidas. E tudo que eu faço hoje foi minha mãe que

me ensinou. Eu faço *maqluba*, *sinea*, *galinha recheada*, *dawali* que é a *folha de uva*, e muitos mais pratos. Eu olhava muito para a minha mãe e aquilo ficava na minha memória e também minha mãe sempre me chamava para ajudar ela. Isso foi muito importante, porque de tanto olhar e fazer, eu ensinei outras pessoas e não só da minha família. Ensinei também as minhas amigas que não sabiam a fazer doces. Eu ensinei principalmente o *maamoul*, *harissa*, *kataif*. Tudo isso eu aprendi com minha mãe e ensinei meus filhos, filhas, noras e também outras amigas.

A comida árabe me remete a muitas memórias afetivas, principalmente o *mujadara*, que é arroz com lentilha, e quando eu faço esse prato me lembro da minha infância, de quando minha avó fazia esse prato e hoje conto para os meus filhos. E também tem uma fruta que é tipo um damasco seco que se chama *kamardin*, que também lembra minha infância; além disso, ainda tem umas roscas de quando eu ia para Jerusalém. Minha avó comprava para mim. Então cada vez que eu vou comer essas roscas, que se chamam *kaek*, eu me lembro da minha infância na Palestina, era muito lindo. Também tem outra coisa que marca muito infância que é o *waraq dawali*. Eu me lembro de que eu colhia da horta da minha avó, e arrumava direitinho as folhas. Isso marcou muito minha infância; além disso, meu avô também tinha um pomar de frutas e eu amava ficar na horta. Hoje quando eu vou ao mercado a coisa que eu mais gosto é a parte frutífera, onde tem verduras e frutas, pois marca a minha infância.

Quando eu convido os amigos brasileiros eles mesmos pedem sempre comida árabe, pois eles se encantam com a comida árabe. Eles admiram muito a nossa cultura e tradição. Todas as pessoas que já comeram meu *Kibe* me dizem que ninguém faz *kibe* que nem eu. Eles gostam muito do meu *Kibe*. E quando eu convido meus filhos por incrível que pareça eles também querem a comida árabe. Eles gostam muito da comida árabe desde pequenos. Eles estão acostumados com os costumes árabes. Então eu faço *waraq dawali*, que é folha de uva que todo mundo adora. Então até os meus filhos preferem sempre a comida árabe apesar de todos terem nascido no Brasil.

A comida árabe é especial. Por exemplo, como que de uma folha de parreira se faz uma comida, isso é considerado artesanal. Porque tu tens que dar uma fervida na folha, aí preparar o recheio para enrolar folha por folha, é como se fosse um artesanato. A nossa culinária é muito rica.

A região de fronteira é muito boa e acolhedora. Sempre quando vem alguém de fora, todo mundo recebe bem, ajuda, protege e dá conselhos para essa pessoa sempre andar no caminho certo.

## **NAWAL ATTARI ABDALLAH**

Meu nome é Nawal Attari Abdallah, eu nasci na Palestina, no dia 9 de fevereiro de 1954, mas vive toda minha infância e adolescência no Kuwait. Eu vim ao Brasil em 1971. O principal motivo da minha imigração foi casar e trabalhar, mas meus tios já estavam no Brasil. Eles vieram para trabalhar. Meus tios ficaram um tempão em São Paulo e depois foram para Santana do Livramento.

Quando cheguei aqui, casei e ganhei meus cinco filhos, eu tive que me adaptar com tudo né. Quando eles começaram a estudar era eu que levava eles para o colégio. Eu fazia tudo, quando eu cheguei era muito difícil, eu não sabia falar nenhuma palavra em português, eu sofri bastante, era muito difícil, mudar de um país para o outro e não saber nenhuma palavra, apesar meus tios e tias estavam aqui, meu esposo também, mas a gente tem que se dar com tudo a gente não tem noção de nada, nenhuma palavra, mas com o tempo eu comecei a estudar com os meus filhos na escola, eles traziam os livros e eu começava a estudar e a ler com eles em casa.

A minha dificuldade foi na língua. Amizades não foi difícil. Quando vim tinha duas ou três famílias, depois começou a vir mais gente, os rapazes começaram a casar, uns casavam com brasileiras, outros com árabes e as famílias e a comunidade foram aumentando. O comércio também me ajudou muito para aprender a falar desde que cheguei aqui. Estou no comércio nesta mesma loja desde 1971. Faz mais de 50 anos que eu trabalho como comerciante. A gente aprende com as funcionárias, com a vida, com os clientes, aprende tudo; depois tudo deslança, mas o começo é muito duro. Com o passar dos anos aprendemos a lidar com as coisas e o ambiente em que estamos.

Para mim tudo foi positivo. O lado negativo foi estar longe da família. A minha mãe e meu pai faleceram quando estava aqui no Brasil. E as ligações eram muito caras não existia essa tecnologia que existe hoje. Eu ligava para meus pais e falava tudo muito rápido tinha pouco tempo para falar. Então tudo isso era muito difícil, hoje tudo mudou com essas tecnologias.

Quando eu cheguei não usava *hijab*, não tinha muita família de árabes. Os que estavam aqui não usavam o *hijab*, e também não estavam muito preocupados com a religião, porque não tinha a Mesquita e a sociedade. Sheik também não tinha. Hoje Graças a Deus tudo melhorou e todo mundo começou a entender melhor o Islam. Eu estudei lá a religião, mas a gente vem aqui e a vida é diferente. Por isso Mesquita e Sociedade são muito importantes para os imigrantes e seus descendentes, pois são uma forma de manter viva a nossa cultura árabe. Quando não existia a sociedade e a Mesquita, era mais difícil de praticar e expressar a nossa cultura, o nosso sentimento de pertencimento. Graças a Deus que hoje existe e tomara que fique para sempre, para outras gerações conhecerem suas raízes. A Sociedade Árabe Palestina foi comprada um pouquinho depois de 1971. Antigamente era tudo nas casas, não tinha sociedade e nem Mesquita. Quando eu vim para Santana do Livramento, não tinha nada. Depois foi feito tudo isso aí que temos hoje.

Nós esperamos muito o mês do Ramadã, para ir todas as noites, rezar o *Tarawih* na mesquita. A quebra do jejum é feita cada um em sua casa, às vezes fizemos reuniões as famílias se juntam e cada um faz um prato e compartilhamos. Mas no *Eid* no final do Ramadã quase toda a comunidade se junta, rezamos na sociedade e lá mesmo fizemos o final do Ramadã, na sociedade, a comunidade leva doces e salgados e assim fizemos todas as nossas obrigações islâmicas aqui Graças a Deus.

Nós também sempre se encontramos quando tem uma reunião e também quando chega alguém de fora a gente explica a questão palestina para as pessoas, falamos sobre a vida dos palestinos. Aqui somos todos unidos quando tem algum evento todo mundo comparece e se reúne a comunidade aqui é forte, Graças a Deus todos são unidos. Tem pessoas de Santana do Livramento do lado brasileiro e também pessoas de Rivera do lado uruguaio, participando e trabalhando todos juntos, isso é muito legal.

A colônia palestina é muito ativa. São muitos prestativos uns com os outros, sempre ajudam uns aos outros. Aqui todo mundo é uma família. As pessoas aqui são maravilhosas a gente sempre se sente em casa. Quando alguém falece visitamos seus familiares expressaram nossos sentimentos á família do falecido.

Sobre a culinária, eu faço bastante comida brasileira, mas faço mais comida árabe, porque meus filhos desde pequenos se acostumaram a comer comida árabe.

Então eu faço mais comida árabe. Mas no dia-a-dia, como eu trabalho no comércio, eu cozinho a comida brasileira. A gente se acostuma aqui com a culinária brasileira. Faz anos que moro no Brasil. Mas também cozinho pratos árabes tradicionais palestinos, por exemplo, *maftoul*, *malfuf*, *mansaf*. Essas comidas são difíceis de fazer, mas meus filhos gostam muito da culinária árabe. Por isso faço esses pratos palestinos de minha terra natal, para manter as minhas tradições vivas. Quando os meus filhos eram pequenos, eu fazia todas as tarefas de cozinhar, comprar e preparar os alimentos. Antigamente era muito bonito todos na hora do almoço sentavam juntos para comer era muito linda essa época. Eu tenho saudades desse tempo.

Os temperos são bem fáceis de encontrar, nós sempre temos os temperos da Palestina, da nossa terra. Nós trazemos os temperos da Palestina. A gente combina com alguém que vai para visitar para nós trazer os temperos típicos mais usados na culinária árabe palestina. Os temperos daqui são suficientes e também maravilhosos para temperar a comida, mas como eu vou para Palestina, eu sempre trago os temperos que mais uso para a comida. Faz uns anos que eu fui para a Palestina e trouxe temperos específicos para cada comida. Quando eu cheguei ao Brasil era muito mais difícil de encontrar os temperos. Ah essa vida de agora, essa facilidade de encontrar as coisas não existia, a vida era muito difícil. Agora está tudo mais fácil nessa questão de encontrar os temperos. A vida agora está mais fácil e boa, mas antigamente eu sofria muito. Tudo era diferente. Agora, tudo que tem lá tem aqui, e tudo que tem aqui tem lá. Então a gente se adapta independentemente do ambiente em que a gente está.

Eu aprendi a cozinhar com a minha tia que faleceu, com a tia Zena aqui em Santana do Livramento. Eu não sabia cozinhar aprendi depois que eu casei, porque eu estudava no Kuwait e quando voltava para a casa a minha falecida mãe já tinha feito e preparado tudo. Então a gente nunca se preocupou e nunca teve o trabalho de fazer comida. Quando vim aqui e casei. Eu não sabia fazer nem arroz. Ou seja, quem me ensinou foi minha tia. Então a gente ganha filho e tem que aprender a cozinhar.

As comidas árabes lembram a nossa infância, a minha mãe e meus familiares como também nossa terra, a Palestina, especialmente a *maqluba* e o *maftul* que são originários da Palestina. Também tem um doce que lembra muito a minha infância que é o *helba* com *tâmara* que minha mãe fazia. Então nós adorávamos. Éramos 8

filhos. Nós sentávamos para comer. Éramos pequenos. Esse doce lembra muito minha infância. Então a gente fica com aquilo na cabeça que a nossa mãe ensinou e que ela fazia aqueles pratos. E que hoje eu também mantenho esses pratos na minha casa.

Quando chega a minha família de fora ou os amigos da cidade eu recebo com comida árabe, pois a comida árabe enche a mesa. Eu gosto de fazer é *maqluba* e *mansaf*, com carne de cordeiro. Esses pratos são primordiais e receptivos. Além disso, eu transmito muito da minha terra natal para os meus filhos. Eu nasci na Palestina, mas vive a minha vida inteira no Kuwait, mas o sentimento pela Palestina permanece vivo. Eu sempre ensino os costumes palestinos para os meus filhos. Nós passamos para eles esses costumes e tradições. Assim meus filhos irão passar para seus filhos para que nunca morra e se perda o sentimento de pertencimento.

Eu amo estar aqui demonstrando a minha cultura, a minha tradição, meus costumes, minha religião e a culinária árabe. Assim meu sentimento de pertencimento permanece vivo assim com a minha memória e lembranças da Palestina. Porque faz anos que a gente está aqui. Estou a mais tempo aqui do que a minha terra natal.

## **EKHLASS ABDEL KARIM**

O meu nome é Ekhllass Abdel Karim, eu nasci na Jordânia, no dia 17 de fevereiro de 1972, mas meus pais são naturais da Palestina. Eu vim ao Brasil em 1995 para Santana do Livramento. O motivo de minha vinda para Santana do Livramento foi o casamento.

No início eu tive muitas dificuldades não posso negar como tudo mundo teve principalmente a língua e, além disso, quando eu vim ao Brasil estava grávida e não sabia falar nenhuma palavra. Eu tinha minha cunhada que me ajudava, mas eu sentia muita falta da minha família. Além disso, antigamente não existia WhatsApp que tu só clicas no celular abre a câmera e fala com eles. Eu só fazia uma ligação no telefone falava algumas palavras e deu não podia falar mais nada. Era muito rápido, pois saia muito caro a ligação. Antigamente para se comunicar com a minha família eu mandava cartas e era uma demora para chegar lá e depois eles liam e mandavam de novo, aí outra demora, eu ficava contando os dias para a carta chegar. Além disso, quando cheguei ao Brasil levei 10 anos para reencontrar minha família. Eu sentia muitas saudades de meus familiares, mas hoje a com Internet sinto como se eles estivessem comigo dentro da minha casa.

Eu gosto muito daqui é muito tranquilo para se viver. Quando eu fui visitar minha família lá eu fiquei louca para voltar para Santana Livramento, pois aqui me sinto na minha paz. Eu já me acostumei aqui com a vida na fronteira. O silêncio e a calma da cidade, as pessoas não te apressam. No mercado posso fazer as minhas compras com tranquilidade. E também o que eu acho positivo que aqui no mercado tu podes comprar, por exemplo, apenas uma batata na minha terra eles não aceitam tem que ser por quilos e quantidades. Então antigamente quando eu ia ao mercado estranhava as pessoas que compravam poucas coisas. Eu achava muito estranho me perguntava o que eles faziam com uma batata, é que na minha terra não pode se tu comprar uma batata, eles irão achar engraçado. Mas hoje em dia eu faço o mesmo que os amigos brasileiros. Eu até gostei disso, pois eles vivem cada momento, nós árabes sempre compramos quantidade, mas eu gosto da simplicidade do povo brasileiro de comprar aos poucos a cada dia.

Santana do Livramento é uma cidade maravilhosa não tem barulho de buzina. As pessoas não fumam em locais fechados, os lugares são pertos uns dos outro. As pessoas te respeitam na rua não mexem contigo por causa do hijab. Eu amo essa cidade, eu amo o Brasil, minha segunda terra. Até quando estou na rua e estou atrasada para rezar e entro numa loja eles te reservam um cantinho para te rezar. Claro que também temos o lado negativo às vezes existe comentários maldosos, mas é muito pouco. A maioria tem respeito com o próximo. Eu amo estar aqui em Livramento.

Em Santana do Livramento, nós temos a mesquita, que fica bem no centro da cidade, e também o colégio árabe, onde ensinam para as crianças e os adultos a religião, a cultura árabe e muitas outras coisas das tradições árabes. Além disso, temos também a Sociedade Árabe Palestina, onde sempre nos juntamos para as reuniões, festas e outras atividades. A comunidade é bem unida, sempre ajudamos uns aos outros.

O mês do Ramadã é muito bonito na fronteira de Santana do Livramento, Graças a Deus. Na mesquita os homens vão rezar todos os dias. Eles fecham as lojas um pouco antes do horário da quebra do jejum para ir à mesquita rezar e quebrar o jejum com tâmaras e água. Depois de rezarem o *Salat Maghrib*, eles vão para casa fazer o *Iftar* com sua família e depois retornam à mesquita, para ficar a noite rezando e fazendo súplicas para Deus. As mulheres não são obrigadas a ir à mesquita. Nós podemos rezar em casa. No mês Ramadã também tem um dia em que a comunidade árabe faz um *Iftar* coletivo, com quase toda a comunidade. Nós fazemos no restaurante ou na Sociedade, mas antigamente não tinha isso. Agora de um tempo para cá começou a ter, é muito bonito esse encontro do *Iftar*, parece que estamos todos juntos em nossa Terra Natal.

Os jovens vão ao *madrassa*, que são as aulas de religião, Graças a Deus os jovens estão fortes, eles conhecem a cultura, a tradição, o costume árabe e a religião muçulmana, essa nova geração está mais forte que as outras, desde que cheguei ao Brasil em Santana do Livramento sempre tiveram essas coisas ligadas à cultura e religião árabe, sempre eles fazem uma coisinha para não deixar passar assim em branco. Tomara que todos os jovens cresçam assim conhecendo suas origens e raízes, eu tenho muito orgulho dos jovens de Santana do Livramento eu sempre os vejo buscando conhecimento sobre sua história e sobre seus

antepassados de como eles viviam e quem eles eram, os ver buscando esse conhecimento não tem preço.

Sobre a alimentação na minha casa eu faço os dois tipos de culinária a árabe e a brasileira. Mas a comida árabe dá muito trabalho, olha o sofrimento, para fazer o *dawali*, enrolar as folhas por folhas. Primeiro é difícil de achar as folhas de *dawali*, e depois para preparar, o passo a passo, até ficar pronto, é muito trabalhoso, por isso que digo que a comida árabe dá muito trabalho. Então aqui em casa eu faço nos dias de semana a comida brasileira que é mais prática e aos domingos como todo mundo está em casa eu faço a comida árabe para todos comermos juntos, pois nós temos que fazer a culinária árabe para nós não perdermos nossos costumes e tradições, a culinária nos lembra de nossas origens e raízes. O principal prato árabe que eu faço é o *maqluba*, pois meus filhos amam. Os meus filhos nasceram no Brasil, mas eles mantêm os costumes relacionados à Palestina, seja na cultura e na alimentação eles gostam muito da Palestina e nós conversamos em casa sobre a questão Palestina para nossos filhos, temos que explicar sobre a nossa Terra Natal. É um dever que todos os pais têm é de explicar a causa Palestina.

Sobre os temperos, nós conseguimos bastante coisa aqui mesmo em Santana do Livramento. Tem bastante coisa que podemos usar e adaptar a nossa comida. Mas tem um tempero que se chama *kari* que é difícil de achar aqui em Santana do Livramento, daí quando alguém vai para a Palestina nós encomendamos. Mas de resto nós encontramos bastantes coisas de temperos e condimentos no mercado, que podemos temperar e preparar a nossa comida. Mas quando eu cheguei em 1995, o acesso aos temperos era muito mais difícil. Mas agora encontro tudo com mais facilidade, até encontro o *arroz basmati*. Tem bastante coisa aqui, nós não sofremos hoje com os temperos.

Eu aprendi a cozinhar e as receitas um pouquinho com a minha mãe, depois que cheguei ao Brasil aprendi cozinhar mais com meu sogro, pois eu não sabia muito e não praticava, eu era nova ainda então eu não cozinhava muito na casa da minha mãe quando era solteira, apenas olhava ela de longe quando ela cozinhava, quando cheguei ao Brasil, não sabia quase nada, meu sogro me ensinou quase tudo, e a funcionária dele também. Era assim ele trabalhava na cozinha e ia me dizendo como se fazia as coisas, passo a passo. Foi dessa forma que aprendi. Também aprendi muitas coisas com as mulheres mais velhas que me ajudaram

bastante, eu não sabia fazer praticamente nada, mas hoje eu já sei e ensino as coisas para os meus filhos.

A comida árabe me remete muitas lembranças, principalmente o *mulukhie*. Esse prato lembra muito a minha infância. Aquele dia eu contava para a minha filha como que eu amava o *mulukhie*. Hoje em dia eu até faço, mas não sou muito. Mas antigamente eu comia até no café da manhã, tirava gelado da geladeira e comia. Hoje não faço isso, até quente é difícil de comer. Mas eu faço para os meus filhos. E conto sempre essa história para eles, de como que eu amava essa comida quando eu era criança. Essa comida marca muita a minha infância.

Quando eu convido os meus familiares que vem da terra, eu faço comida brasileira para eles conhecerem outros tipos de comidas e gostos da culinária. Mas se os convidados forem brasileiros ou uruguaios sempre faço a comida árabe, pois temos que mostrar a nossa comida árabe para eles e, além disso, eles gostam muito da nossa culinária árabe. Eu faço muito *maqluba*, *mansaf* e *kufta*. Então dependendo das pessoas que convido eu que irei organizar o tipo da culinária.

Todas as comidas árabes representam as lembranças da terra natal e da infância e também lembram muito a minha mãe lá na terra. No frio a gente tinha costume de fazer a sopa de lentilha, *shorabat adas*. Essa comida lembra muito minha mãe. Ela juntava todo mundo do lado dela e nós ficávamos perto da estufa, bem quietinhos, e comíamos o prato de lentilha. Hoje não existe isso, a vida antigamente era bem simples. Não tinha essas tecnologias de hoje. Nós éramos saudáveis. Antes tudo era mais tranquilo e bonito. Eu tenho saudades da minha infância. Aquele tempo era bom, eram tempos em que não existiam preocupações, tudo era simples e maravilhoso.

As novas gerações que nasceram aqui, sempre estão em contato com a cultura árabe, eles não podem fugir das origens e raízes de seus antepassados, tipo eles podem até não ter vivido na Palestina, mas existe o sentimento de pertencimento a terra natal de seus familiares. Nós sempre temos que estar ensinando a cultura e os costumes para os nossos filhos para que isso não se perda e assim eles possam passar para seus filhos e desta forma vai seguindo, a cultura árabe não pode morrer. Além da culinária, nós temos que ensinar eles tudo que está ligado à religião muçulmana, pois é muito importante eles conhecerem o Islam, conhecerem o significado do mês do Ramadã, aonde eles vão eles terão que se

apresentar que são muçulmanos, eles tem que dizer isso com orgulho. Eles não podem ter vergonha de suas origens.

Nós vivemos no Brasil, então sempre nós temos que estar cultivando neles o amor á cultura e a tradição árabe, além disso, também nós falamos sempre sobre a Palestina para nossos filhos e netos, isso jamais poderá morrer, pois no futuro eles terão o papel de passar isso para outras gerações. Pois um dia iremos morrer, se nós não os ensinarmos nem vão saber sua verdadeira história. Hoje Graças a Deus Santana do Livramento, é uma cidade muito boa, a maioria segue a religião, no mês do Ramadã e nos outros dias também tu vês o pessoal na mesquita, todo mundo rezando, fazendo o *Salat* é uma coisa muito linda. Eu me sinto na minha terra.

## JAZIA SAMI

O meu nome é Jazia Sami, eu nasci na Palestina, no dia 23 de dezembro de 1970. Eu vim ao Brasil em 1990. A motivação de ter vindo aqui foi o casamento. Eu estava noiva e vim direto para Santana do Livramento. Aqui no Brasil eu já tinha meus tios estabelecidos. Há anos eles vieram lá da Palestina para o Brasil, para trabalhar, pois não tinha oportunidade de trabalho por causa de Israel.

Quando cheguei aqui vou ser sincera no início eu não gostei daqui. O primeiro ano foi muito difícil para mim. Eu não sabia nada, mas depois acabei gostando já são 34 anos que estou aqui no Brasil. O tempo passa rápido. Quando tu vês tu completas o primeiro ano, o segundo e quando vês já são 30 anos de história aqui no Brasil. As principais dificuldades que tive aqui no Brasil, no início foram linguagem e a comunicação quando as pessoas se reuniam falavam somente uma palavra árabe e o resto português, eu me perdia na comunicação, me sentia sozinha e muita falta da minha família, eu não conhecia ninguém e não tinha ninguém aqui, deixei meus familiares. Eu terminei o segundo grau completo e vim para ao Brasil. Eu não conseguia me encaixar. A linguagem foi muito difícil. Eu sabia falar inglês e daí tinha uma guria que também sabia falar inglês. Então ela me traduzia o português para o inglês, mas a gente consegue com o esforço. Não tem outra saída, tu estás aqui. Então tem que aprender a fazer as coisas para seguir tua vida.

A comunidade árabe também se encontra também nas festas religiosas islâmicas dos Eid, o *Eid Al-Fitr* e o *Eid Al-Adha*, é como se fosse nosso natal árabe. Nós festejamos e trocamos presente e fizemos várias atividades é muito legal expressar nossa cultura e tradição.

No Ramadã a mesquita é mais frequentada, nós temos uma reza a mais que se chama *Tarawih*, que acontece a noite, depois do *Salat Aicha*, (“Oração da noite”), quando nós rezamos todos juntos na Mesquita. No mês do Ramadã a gente convida para o *Iftar* também os amigos e vizinhos mais próximos, para cortar o jejum nas nossas casas. Além disso, acontece às vezes o *Iftar* com mais membros da comunidade, quando quebramos o jejum todos juntos num restaurante. Pode ser também em um lugar maior ou na própria Sociedade Árabe Palestina, onde cada um leva um prato de comida. Isso é muito bom, pois nós mantemos nossos costumes,

nossas origens, para nunca se perder, para nossos filhos ver o que está acontecendo. Se nós não praticarmos as nossas tradições, não seria correto.

A alimentação em casa é diversificada a gente faz vários tipos de comida árabe, brasileira e uruguaia. As comidas árabes mais frequentes na minha casa é o *maqluba*, o *mansaf*, o *musakhan* e o *kibe*. As comidas brasileiras é feijão, bife, lasanha e uruguaia as massas. Na divisão de tarefas da casa como eu trabalho na loja e não fico o dia inteiro dentro de casa as minhas filhas e os meus filhos me ajudam muito nas tarefas. Sempre que estou na cozinha eles me alcançam alguma coisa, e também nas compras de mercado e feiras sempre me ajudam, ou seja, sempre estamos ajudando uns aos outros nas atividades.

Os temperos nós conseguimos. Quando nós viajamos, trazemos o máximo de temperos que usamos em nossas comidas. Mas aqui agora tem muita diversidade nos temperos: tem pimenta preta, cominho, tem bastantes temperos que conseguimos achar aqui em Santana do Livramento e Rivera. Agora está muito mais fácil achar os temperos e condimentos. Quando cheguei aqui quase não tinha nada disponível do que a gente quer. Eu sofri muito, mas hoje Graças a Deus achamos tudo. E também tem um pessoal que tem chácara, planta e vende temperos e comidas árabes como o *mulukhie*, a abobrinha italiana que se chama em árabe a *kussa mahshi*, que é uma comida recheada com arroz e guisado (carne moída). Ou seja, conseguimos tudo aqui com mais facilidade. Antigamente, a gente até trazia as xícaras douradas da terra para o Brasil, mas agora encontramos até as xícaras douradas com facilidade nas lojas. Hoje tudo está mais fácil, as coisas estão mais parecidas. Encontramos diversas coisas aqui na nossa fronteira.

Em relação às receitas quando cheguei ao Brasil, não sabia cozinhar nada, eu sentia muita falta dos doces árabes, daí tive que aprender a fazer, pois como eu gosto de doces tive que aprender a fazer as coisas. Também eu gosto de um prato salgado chamado a *maqluba*, como eu gosto muito comecei a pesquisar como se faz o prato, como a gente gosta temos que aprender para satisfazer nossas vantagens, pois na Palestina eu não cozinhava, pois era a minha mãe que cozinhava tudo a gente fazia outros deveres da casa, mas quando eu cheguei ao Brasil não tinha nada disponível da culinária árabe, e eu nem sabia cozinhar muito, mas a necessidade faz a gente aprender, uma pergunta ao outra, perguntamos a mãe, a tia, ao vizinho, agora temos a Internet, a gente pesquisa tudo as receitas, quando eu cheguei não tinha essas tecnologias, agora tudo é uma beleza.

A comida árabe remete a muitas lembranças da minha infância na Palestina. Principalmente quando eu chegava do colégio, eu sentia o cheiro da comida da minha mãe na rua, principalmente quando ela fazia o *mujadara*, que é arroz com lentilha. Eu amava essa comida. Antes de chegar em casa, na rua mesmo, eu já sentia o cheiro e sabia que hoje ia ter *mujadara*. Isso lembra muito minha infância e também da minha mãe. Além disso, também tem outros pratos que remetem a lembranças da infância, como o *mulukhie*, o *musakhan*, que é o pão árabe, com tempero especial, que é o *sumak*. Além disso, a *esfiha* e o *kibe* e muitas outras comidas que a gente faz hoje e lembra bastante da nossa terra natal, a Palestina. Lembramo-nos das nossas origens e raízes. Agora eu faço esses pratos para minha família.

Nós convidamos também os nossos amigos brasileiros ou os vizinhos para conhecer a nossa culinária. Às vezes eu até trago um prato de doce na loja para oferecer para as pessoas. Deixo o prato cheio aqui para convidar os clientes. Eles gostam muito da nossa culinária árabe e também gostam de saber sobre a nossa cultura e tradição.

As novas gerações aqui na fronteira estão mantendo as origens e os costumes atrelados à Palestina. Nós sempre tentamos de todas as formas mantermos os costumes e as tradições em prática e também em nossas memórias. Nós sempre focamos em fazer uma comida árabe para manter nossa cultura e nossa culinária. Meus filhos sempre me pedem comida e os doces árabes. Principalmente meu filho caçula. Ele sempre fala que quer comida grande na mesa. O que é comida grande para ele? O *mansaf*, o *musakhan*, a *maqluba*, principalmente no Ramadã. O meu filho gosta muito desses pratos árabes. Para ele a comida árabe é comida grande, pois a gente enche a mesa. Porque a gente serve numa bandeja grande e redonda que se chama *sider*, e usamos muito o *sider* para as comidas árabes, principalmente a *maqluba*, que viramos em cima do *sider*. Isso para ele significa comida grande e ele gosta muito da comida árabe.

A culinária árabe é uma comida apresentada, por exemplo, quando viramos o *maqluba* depois fritamos as amêndoas e colocamos em cima, fica muito bonito e com o *mansaf* é a mesma coisa. É uma delícia a nossa culinária árabe. Nós amamos as nossas tradições da nossa culinária árabe.

Nós fizemos o possível para manter os costumes e as tradições da nossa terra natal, a Palestina. Nós sempre seguimos as tradições, os costumes e a religião

muçulmana, não é porque estamos no Brasil que deixaremos de seguir nossas raízes. A gente também leva nossos filhos para passear na terra, levamos alguns meses, para eles conhecerem a família, porque infelizmente estamos longe e sentimos muita falta dos nossos familiares, nem todos estão aqui. Às vezes temos alguns parentes aqui, mas são poucos, não é a mesma coisa quando tu levamos eles para a Palestina onde todos se sentam junto e conversam, eles sentem falta disso, desse momento familiar.

## SUAD HASAN MAHMUD SULEIMAN

Eu me chamo Suad Hasan Mahmud Suleiman, eu nasci na Palestina, no dia 15 de março de 1965, mas vive minha vida inteira na Jordânia. Eu saí da Palestina com 1 ano e 6 meses e fui para Jordânia e fiquei todo tempo, lá até me casar e vir para o Brasil, fixando-me em Santana do Livramento em 1992.

Quando vim ao Brasil o primeiro ano eu só chorava. Não entendia nada o que as pessoas falavam. Quando alguém ria, eu achava que estavam falando de mim; sofri muito naquela época. Além disso, eu não tinha meus familiares aqui no Brasil, só a família do meu esposo.

O lado positivo do Brasil que a vida aqui é mais fácil. Eu gosto do jeito do brasileiro. O jeito simples de levar a vida, por exemplo, no mercado meu esposo sempre compra 20 toneladas de batata. Aqui no Brasil eles compram três ou seis batatas. Eles vivem o dia-a-dia. Já nós árabes não. Eu gosto do jeito dos brasileiros, da vida deles. Eles não pensam bastante no futuro e eles vivem o presente. Nós árabes queremos até para os netos. Então eu gosto como eles vivem cada dia. Tudo é simples na vida deles. Eu gosto muito disso. Nós árabes sempre queremos luxo. O lado negativo do Brasil que eu não gosto é o lado das bebidas, crianças na rua, que não sabem quem são seus pais, crianças jogadas na rua, isso para os árabes não tem esse lado, não tem abandono.

Os encontros da comunidade árabe em Santana do Livramento são realizados na Sociedade Árabe, na Mesquita e às vezes nas casas das mulheres árabes. Além disso, no mês do Ramadã a comunidade se junta para quebrar o jejum, que é chamado de *Iftar*, na churrascaria ou nas casas das famílias.

Os principais pratos árabes que eu faço em casa é *maqluba*, *mansaf*, *mulukhie*, *maftoul*, meus filhos gostam de tudo. O *maftoul* eu não faço eu compro pronto é muito difícil e trabalhoso de fazer por isso que eu encomendo de uma mulher de Florianópolis e também tem um senhor que vende coisas árabes aqui em Santana do Livramento e Rivera para a comunidade árabe. Quando falta alguma coisa eu compro aqui, mas têm muita gente que vai para a terra e nós pedimos para eles quando eles forem trazerem temperos tradicionais para culinária árabe.

Eu aprendi a cozinhar sozinha de tanto meu esposo convidar amigos. Eu tive que aprender. Eu me lembro de muito da minha mãe cozinhando e como ela

cansava de cozinhar. Eu começava a cozinhar e as coisas começaram a sair e assim que fui aprendendo. Eu fazia várias vezes até aprender bem. E hoje cozinho muito bem e meus filhos amam minha comida.

## MÔNICA KHALIL

O meu nome é Mônica Khalil eu nasci em Sapucaia do Sul, na grande Porto Alegre, no dia 4 de julho de 1971. Eu sou descendente de palestinos. Meu pai veio ao Brasil em 1959, para a cidade de Sapucaia do Sul. Minha mãe veio ao Brasil em 1967, durante a Guerra dos Seis Dias, chegando na cidade de São Gabriel, onde o pai dela estava estabelecido. Ela veio através de uma carta que meu avô, pai dela, fez, para ela conseguir vir quando aconteceu a Guerra dos Seis Dias. Quando a minha mãe se casou, ela se mudou para Sapucaia do Sul. O meu pai tinha uma loja em Sapucaia do Sul. Aí, antes de eu completar três anos, eles foram para São Gabriel, porque a família da minha mãe é de São Gabriel. Meu avô (materno) quando veio ao Brasil se instalou em São Gabriel. Aí ela resolveu voltar para lá, pois ela se adaptou melhor e ela vive em São Gabriel até hoje. Eu vim para Santana do Livramento quando casei. Mas depois, nós fomos para São Gabriel, onde eu vivi a minha vida inteira. Voltamos aqui para Santana do Livramento para viver faz praticamente um ano, mas meu esposo já vivia em Santana do Livramento há muito tempo. Mas ele é nascido na Palestina.

As principais dificuldades que eles encontram é a língua, porque na questão do acolhimento o Brasil é o melhor país, que acolhe bem um estrangeiro. Eles amam o Brasil, a dificuldade é a língua. A minha mãe como estudou o inglês na Palestina, facilitou para ela aprender o português; em seguida ela já estava falando. Mas o meu pai teve muita dificuldade com a língua, mas minha mãe ajudou muito meu pai.

Mas tirando essas dificuldades que eles enfrentaram o Brasil é um país muito caloroso com os imigrantes e os estrangeiros, apesar dos imigrantes sentirem falta da pátria deles, eles são felizes aqui no Brasil. O Brasil tem muita coisa positiva. Aqui a vida é tranquila e também é muito bom para trabalhar tu chegas e logo já estas trabalhando. Negativo eu acho é a segurança, não só para os árabes, mas também para os brasileiros e os uruguaios. A gente vive sempre meio insegura, porque tem muito roubo.

Aqui em Santana do Livramento temos a Sociedade Árabe Palestina. Então a comunidade faz casamentos, festas e reuniões e tudo que se referem à comunidade árabe na Sociedade Árabe Palestina. Também temos a mesquita, onde são feitas as

orações. Além disso, temos o *madrassa* aonde os meninos e as meninas vão para estudar sobre a religião. Aqui em Livramento temos tudo Graças a Deus. Estamos bem representados com a cultura e as tradições árabes, como também na religião muçulmana.

Às vezes acontece encontros nas casas das senhoras da cidade. Cada semana uma integrante da comunidade disponibiliza a sua casa para encontros e reuniões da comunidade árabe, para aprendermos sobre a religião muçulmana, pois sempre estamos aprendendo com as aulas de religião. Cada aula é um conhecimento que adquirimos. Cada aula de religião é um aprimoramento, é um benefício para quem aprende. A gente ganha conhecimento, então, como eu sempre digo, nunca paramos de aprender. Assim é a vida.

A união da comunidade árabe é muito grande em toda época do ano, mas principalmente no Ramadã, quando o pessoal se encontra mais para as orações. Às vezes tem a quebra do jejum coletivo, aqui em Santana do Livramento. Tudo é lindo, eu amo estar aqui, me sinto representada. A época do Ramadã é linda aqui em Livramento.

Na minha casa em relação à alimentação os meus filhos amam a comida árabe. Eles me cobram que eu faça a comida árabe, mas tem que ser nos feriados e aos domingos, pois tenho mais tempo para fazer e a comida árabe requer tempo. Então a minha filha Jamila de tanto que gosta de comida árabe. Ela começou a aprender para ela mesma fazer. Mas eles gostam muito da culinária brasileira. Então eles gostam como eu digo metade árabe e outra brasileira. Eles amam lasanha, panqueca, eles amam fazer churrasco. Então nós sempre estamos misturando as culinárias. Vivemos na fronteira. Então gostamos muito de diversificar a culinária.

Eu aprendi a cozinhar com a família da minha mãe. Elas têm um dom para cozinhar. A minha bisavó era conhecida na cidade pela comida. Minha mãe também puxou esse dom, para mim a comida da minha mãe é diferente da comida dos outros, a salada que minha bisavó fazia era diferente que os outros faziam. Tudo que ela fazia era diferente. Ela tinha esse dom de cozinhar e ela cozinava muito bem, assim como minha mãe e eu também e agora meus filhos. Esse dom é de família, como sempre digo.

Então a minha família para cozinha é uma loucura. Eu aprendi a cozinhar com as mulheres da minha família. A minha mãe me ensinou desde pequena a cozinhar. Ela ficava por preto, pois ela não gostava que eu cozinhasse muito. Ela tinha medo

que eu errasse, mas eu prestava muita atenção. Quando eu casei. Eu aprimorei o meu conhecimento da culinária árabe. Eu fui fazendo as coisas sozinhas. Mas o que me ajudou muito foi conhecimento, a minha memória de ver minha mãe cozinhando. Então cada dia eu aprimorava mais, eu aprendi muito com a minha mãe. Ela já tem essa habilidade é de família. Eu puxei um pouco desse dom da família, o amor pela cozinha. As mulheres da minha família são ótimas na cozinha.

A comida árabe me remete muitas lembranças principalmente o *charuto de uva* que para mim é a melhor comida, não existe coisa melhor. O segundo é o *shishbark*. E o terceiro é o *maftoul* da minha sogra, porque essa é a única comida árabe que a Mônica não aprendeu. A minha sogra fazia muito bem. Eu não consegui aprender. Eu vou tem que ir lá à Palestina para aprender com ela.

Os temperos eu consigo a grande parte em São Paulo que é uma maravilha essa cidade é uma benção. Tu chegas lá e consegues tudo que podes imaginar, não falta nada. O que tu precisas tem em São Paulo. Eles conseguem essas coisas que são importadas e trazem ao Brasil, é tudo importado, tem tudo que tu podes imaginar. Então em São Paulo tu encontras todos os temperos. Isso é uma maravilha.

A comida árabe não da para adaptar muito, na verdade tu não podes adaptar, pois perde o sentido da comida. A verdadeira essência da culinária árabe. Quando tu vais temperar a comida árabe tem que ter cuidado com tempero que vai se substituir para não sair muito do tradicional. Por exemplo, quando tu vais fazer um prato árabe. Tu usas temperos específicos para cada comida. Então é necessário cuidar para não modificar o gosto da comida, se não vai ser uma mudança radical e perde a essência da culinária árabe. Então não pode exagerar na questão da adaptação e da mudança, tem que manter a base não adianta.

Vou dar um exemplo a *esfiha* eles fazem adaptadas a verdadeira esfiha é de carne e espinafre, agora inventaram de fazer de outros recheios. E também não pode mudar o recheado da folha de uva, tens que fazer como te ensinaram. Igual o *maqluba* quando tu vai montar as camadas tem que ser como te ensinaram, tu não podes deixar o *maqluba* cru ou deixar ele cozido de mais tem que manter a base da culinária. Então não tem jeito tem coisas da culinária que tu não consegues mudar, não adianta é característico da comida árabe. Eu tenho que fazer como minha mãe me ensinou a receita. O que minha mãe em ensinou possui significados para mim.

Quando eu recebo vistas geralmente eu faço comida árabe ou brasileira conforme que o convidado gosta. Eu adapto a comida.

A comida árabe representa muitas memórias porque quando tu estas fazendo uma coisa, tu puxas coisas da tua terra natal que é a Palestina. Então tu trazes memórias da tua vida. E também como foi ensinada tal receita. Porque tu lembras a infância, a adolescência é uma nostalgia. Tu começa a fazer as coisas e as memórias começam a vir. Eu lembro que a avó fazia as comidas muito gostosas. Então sempre que faço uma coisa. Eu me lembro da minha avó. Eu sempre tenho a memória da comida da minha avó e de como era gostosa. Ela fazia cada comida que tu nem imaginas. É de família esse dom dela. A mãe dela já era uma ótima cozinheira. A minha avó já faleceu. Minha avó veio junto com o meu tio em 1971, ela faleceu em 2011. Ela viveu anos aqui. Ela faleceu em São Gabriel, mas foi enterrada em Santana do Livramento no cemitério islâmico.

Em relação às novas gerações. Eu acho que todo mundo gosta da culinária árabe. Até os brasileiros e os uruguaios. Eles gostam da nossa culinária tanto que eles aprendem e nos perguntam também. Muita gente faz a *esfiha*, pois é um meio de vida também, eles fazem *esfiha* para sustentar a família. Eles aprendem a cozinhar para sustentar seus filhos. Tem pessoas que também fazem *kibe*, outras *esfiha* e assim é o meio de vida deles. Com a questão dos refugiados e dos imigrantes árabes. Cresceu muito a mídia da culinária árabe. A gente abre o Instagram e vê cursos sobre a gastronomia árabe. E o pessoal gostar de divulgar, fica postando pratos da culinária árabe. Então todo mundo conhece um pouco.

Todo mundo tem uma memória da culinária árabe. Os árabes sem falar. Então os brasileiros e os uruguaios amam a comida árabe. A minha funcionária ama quando eu faço *kibe* e o *tabule*, ela já conhece a nossa culinária árabe. Então não é só a comunidade árabe que gosta da comida árabe. Quando tu vais num restaurante árabe tu não vês só árabe, mas também brasileiros e uruguaios.

## **NASSER ZEIDAN**

O meu nome é Nasser Zeidan. Eu nasci em Santana do Livramento, Rio Grande do Sul, no dia 15 de abril de 1968. Eu sou descendente de palestinos. Meu pai é de Kurf Ni'ma e minha mãe é de Ras Karkar. Meu pai veio ao Brasil em 1956. A motivação da imigração do meu pai foi pelo trabalho, assim como todos na época, motivado pelas condições financeiras. O meu pai veio primeiro para Rosário do Sul, ele veio com o tio dele. O meu pai veio como o membro mais velho da família. Eles vieram para o Brasil para ajudar a família, porque na verdade a questão financeira estava muito difícil na Palestina, então ele veio para trabalhar, como os outros imigrantes árabes que já vinham vindos. Então eles também seguiram nessa caminhada e jornada em busca de renda para ajudar a família. Meu pai foi mascate em Rosário do Sul, depois ainda em Rosário do Sul, abriu uma loja e depois se mudou para Santana Livramento. Para Livramento ele veio em 1965. Depois ele retornou em 1966 à Palestina, para casar. E veio junto com a minha mãe no mesmo ano para Livramento.

O meu pai quando veio ao Brasil ele tinha alguns amigos conhecidos em Santana do Livramento. Assim como ele tinha em Rosário do Sul, mas não parentes. Esses amigos também vieram quase todos na mesma época que os palestinos muçulmanos. Eles escolheram o Rio Grande do Sul por influência. Eles geralmente uns seguem os outros. Ninguém no meu ponto de vista, o ser humano ele dificilmente que ele seja a cabeça do processo. Ele tem que seguir alguém, que já está fazendo algo. Então provavelmente eles seguiram a trajetória de alguns que já estavam aqui. Pois facilita quando alguém se identifica. Da mesma forma a cultura. Num lugar estranho facilita a vida deles quando se identificam com as mesmas tradições.

Em relação às atividades desenvolvidas. Meu pai e tio dele se dedicaram a vida inteira ao comércio, mas eu me dediquei ao ramo da construção civil. Eu estudei engenharia civil, mas não me formei, mas atuo na área da construção civil. E também tenho uma loja de bazar. Mas a minha vocação é para a construção civil.

Em relação às dificuldades do meu pai. Eu sei de algumas histórias. Eu era muito novo quando meu pai faleceu. Eu tinha onze anos, mas eu sei que eles sofreram muito quando os imigrantes saem de sua terra natal que em árabe se

chama *Betrrab*, morre um pedaço dentro ti. Então é muito claro. Ele fica distante da família, dos amigos, da cultura e da cidade. E com certeza isso é um efeito muito forte na vida desses imigrantes. Tu não se tornas mais a mesma pessoa, morre em ti um pouco da emoção e do sentimento porque é muito sofrido e muito doloroso. Tu viveres uma vida de preconceitos. Apesar de que o Brasil seja um país de imigrantes.

Então o Brasil recebeu muito bem eles, só que existia o preconceito deles ter antigamente uma sociedade mais fechada. As famílias eram mais tradicionais. Então existia divisão de castas e eles eram considerados inferiores. Existia um preconceito, mas eles de certa forma foram bem recebidos. O Brasil foi o país que melhor recebeu os imigrantes. Porque é um país de imigrantes. Principalmente a fronteira por ser misturada e ter uma maior concentração de imigrantes árabes. Que é a fronteira Brasil-Uruguai.

A região de fronteira é boa para os imigrantes árabes. Porque ela tem possibilidades, obviamente a questão do Uruguai facilita a documentação, porque tu acabas conseguindo uma flexibilidade maior nas fronteiras. Em certos momentos também se torna um dos melhores lugares para trabalhar e viver, pois, existe uma possibilidade maior de crescimento de mercado que também por ser uma comunidade muito grande, se cria uma rede de contatos maior. Porque, por exemplo, se tu ires numa cidade do interior. O imigrante chegará lá e não encontrará ninguém. E o tempo que tu levas para fazer uma rede de contatos é vinte vezes maior do tempo que tu levas na fronteira. Na fronteira tu chegas e no primeiro dia tu vais à mesquita e automaticamente tu já crias uma rede de contatos com trezentas ou quatrocentas pessoas.

Então por isso a Mesquita é um espaço muito importante, pois marca esse centro de manifestação, porque ela é central e é mais frequentada, porque as pessoas rezam cinco vezes ao dia. Ela une mais a comunidade. É muito interessante – se tu fores ler a história dos árabes – a união deles veio através do Islamismo. Além da Mesquita, temos a nossa a Sociedade Árabe Palestina.

Durante o mês do Ramadã em Santana do Livramento acontece o encontro da comunidade árabe para a quebra do jejum e as orações, pois há um centro islâmico do Brasil, aonde a maior comunidade religiosa e também da questão palestina é Santana do Livramento em todas as atividades ligadas a cultura, a religião, aos costumes e tradições, exemplo disso é a mesquita na parte religiosa e a

sociedade árabe palestina na parte mais cultural e festiva da comunidade árabe palestina de Santana do Livramento.

A quebra do jejum não é feita em grupos todos os dias, mas nós fizemos muitas atividades em grupos, por exemplo, muitas famílias têm o hábito de convidar amigos e familiares para a quebra do jejum, vamos dizer que cada um tem seu dia de convidar, hoje a janta vai ser na casa do meu sobrinho e amanhã será na minha casa, é assim a gente vai dividindo as tarefas.

E também no mês do Ramadã vem muitos Sheik para Santana do Livramento, pois esse mês é marcado por muitas atividades religiosas na Mesquita. E também acabam vindo muitos peregrinos, eles vêm muito para Livramento, pois é uma cidade que tem estruturas maiores e uma comunidade maior e mais forte, que recebe muito bem eles. O Sheik que temos em Santana do Livramento, nós dividimos entre a comunidade e pagamos o salário dele. Esse Sheik tem doutorado e é um dos mais qualificados. Além disso, a mesquita, por exemplo, sempre está cheia e movimentada nas sextas-feiras, por isso que nós pretendemos ampliar a mesquita, pois cada dia tem mais gente frequentando e a comunidade está crescendo.

O meu hobby é a gastronomia, com destaque o churrasco. O cordeiro recheado que criei é um prato com pernil, que faz parte da gastronomia árabe tradicional e não tradicional na nossa região. Para não ser o cordeiro inteiro, é um formato desossado: uma parte da coxa que é recheada com arroz internamente e também temperada com as iguarias e com as ervas que a gente traz muito da Palestina; e externamente eu só coloco sal, para amenizar o sabor e entrar no paladar mais brasileiro. Então, para ter uma ideia da influência, essa receita faz parte de um mix de uma fusão entre a gastronomia árabe, brasileira e uruguaia. Essa receita até saiu na capa da Zero Hora intitulada como a *Arte de Assar o Cordeiro*.

Muitas das receitas de quando eu asso o churrasco eu utilizo uma *hatta*, tipo um lenço que se usa no pescoço representando a identidade palestina. A minha casa inclusive é toda estilo árabe montada com projeto islâmico. E outro lado totalmente gaúcho.

Então eu introduzo a influência da cultura árabe e gaúcha, pois eu jogo um pouco de cada cultura. Muito também do hábito de a gente comer o churrasco em nossa região, e como a entrada a salada e o *homus*, trazendo o lado árabe de uma

tradição cultural do churrasco. Então é uma forma de representar as duas culturas. Por exemplo, essa semana eu fiz um churrasco, eu fiz um *kebab* e fiz também um molho de alho, que também vem da nossa cultura, e do lado uruguaio eu fiz um matambre e um entrecot, que é típico uruguaio da nossa região, e também pimentão assado com queijo, que faz parte da nossa cultura de fronteira. Então, é uma mistura de sabores, numa mesa servida, aonde há presença de coisas da cultura árabe e gaúcha, criando assim receitas baseadas nessas influências culturais.

Em relação à alimentação em casa a gente faz uma mistura, pois a gente é muito influenciada pela região de fronteira, mas a gastronomia árabe também predomina muito na minha casa, pois eu sou descendente de árabe, então eu faço uma variedade na gastronomia e na alimentação, então no meu dia - a - dia existe muita diversidade de comida árabe, brasileira e uruguaia. Como a gente vive na fronteira numa região de pecuária é forte a nossa cultura com a carne é o que domina o prato aqui da fronteira. Então esse hábito faz parte da nossa cultura alimentar, e é característico da nossa região. Como outro exemplo é o uso do pão e do arroz na alimentação que é característico da cultura árabe.

Nós fazemos muito os pratos tradicionais árabes do dia-a-dia, e também existem pratos que nós comemos quando celebramos alguma coisa ou em momentos festivos. Também temos os pratos que são típicos de fim de semana, como toda a cultura. Por exemplo, o churrasco remete à celebração. É um prato mais festivo, que socializa. A *maqluba* também entra nisso. É um prato tradicional palestino que remete à resistência. O *mansaf* se faz muito na Palestina, mas a origem desse prato é jordaniana. Ele manifesta também a resistência de um povo através da gastronomia. Então, esses pratos se fazem muito em momentos festivos e comemorativos ou em finais de semana. Outro prato é o *musakhan*, que se inclui também nos pratos de fim de semana ou comemorativos, pois esses pratos são mais trabalhosos.

As atividades destinadas à carne geralmente é feita e comprada pelo homem, mas, por exemplo, eu tenho muita parceria com a minha esposa na questão da elaboração dos pratos. Ela sempre faz o *homus* como a entrada do churrasco. Já eu fico nos cuidados da carne. Mas quando não tem nenhuma influência ligada ao churrasco, por exemplo, se é um prato típico palestino no caso o *maqluba* sempre vai puxar para o lado da mulher, mas quando está vinculado à carne sempre é o homem que vai puxar todo o movimento, é que nem no Brasil as mulheres ficam

vinculadas mais aos pratos de saladas e os homens com o assunto da carne e da brasa.

Eu elaboro muitos desses pratos com os meus filhos a gente trabalha juntos na cozinha. Então na cozinha a gente vai entrelaçando um dia é comida brasileira ou uruguaia, tem dias que é árabe, e quando convido meus amigos é mesma coisa eu faço um mix de comidas, eu vou diversificando. Eu sou muito aberto. Eu passo as práticas das culinárias para os meus filhos se eles quiserem aprender e me perguntarem. Eu vou passar todas as receitas para eles. Todos eles são assadores, inclusive minha mulher e as gurias. Porque é uma vida inteira assando.

Em relação aos temperos nós temos muita fartura e também podemos misturar os temperos. Além disso, o mercado público te oferece uma variedade absurda de temperos. Então nós achamos praticamente tudo, por exemplo, eu quero fazer um *kebab*, que é um prato típico árabe. Então eu pego pimenta, um pouco de sal e canela e consigo fazer esse prato. Mas têm alguns temperos que são mais complicados de encontrar tipo o *sumak*, como também algumas ervas que usamos para tomar o chá que é o *dukt adas* e o *maramie* aí nós trazemos da Palestina, geralmente é uma coisa que todos os árabes carregam numa viagem são temperos e ervas. Ou às vezes nós pedimos um pouco para os amigos e parentes aqui em Livramento ou região. Na época dos meus pais o acesso aos temperos era mais complicado e o poder aquisitivo também não era favorável. Além disso, também existiam as dificuldades para ir à Palestina, não se viajava com tanta frequência. Mas hoje as distâncias se aproximaram tu encontras voo com mais frequência, a própria passagem tu compras em casa é muito fácil de viajar num fim de semana tu tomas a decisão e quando tu vês, estás na Palestina.

Atualmente os acessos às receitas mudaram muito pelas redes sociais. Então tu buscas aquilo que era muito passado e antigo pela Internet, mas também existem receitas que são exclusivas de famílias, é quando tu fazes uma coisa que ninguém sabe fazer igual. A pessoa se destaca pela receita, por exemplo, minha esposa se destaca pelo *homus* que ela aprendeu de família. Inclusive a receita até saiu no click RBS, o *homus da Leila*. Essa receita ela aprendeu de família e foi introduzindo a partir de vários chefes que ela assistia e nós fomos testando essa prática e saiu um resultado interessante.

A gastronomia me despertou quando eu já era adulto. Por exemplo, a arte de assar o churrasco me despertou sozinho, não foi nenhuma influência familiar. Foi

uma forma de eu encontrar um hobby. Mas geralmente muito das receitas que acompanham o churrasco foram passadas pela minha mãe. Desde que a pessoa tenha um destaque e as receitas são diferenciadas, essas receitas sempre serão passadas de geração em geração. É necessário que a receita tenha um destaque e aprovação das pessoas. Então tu ensinas teu filho ou filha a fazer, e que eles tenham vontade, se é uma receita básica, eles irão aprender e desta forma será passado de geração em geração.

A comida que eu mantenho recorda minha infância. Têm coisas que minha mãe fazia e eu me recordo. A gente faz algumas coisas que minha mãe fazia só que em outras versões, mas mesmo assim é uma memória degustativa, uma memória que puxa. Então geralmente os pratos que a gente se acostumou na infância nós trazemos na vida adulta. Mas o churrasco no meu caso não foi uma influência de infância ou familiar, eu sou o único assador. Fui eu que comecei, não tive influência do meu pai, inclusive ele morreu cedo. Quando eu era criança. Então já faz uns 30 anos que estou nesse ramo, é uma forma de eu passar o tempo, não é minha profissão. É meu hobby, inclusive estou escrevendo um livro. Ele já está pronto, só falta editar, é um livro de receitas. Esse livro possui mais imagens de comida. Esse livro mostra bastante minhas receitas e arte de assar o churrasco. Eu passei um ano tirando fotos de receitas para fazer o livro.

Eu recebo todos os tipos de convidados em minha casa. E dependendo das pessoas eu decido qual tipo de culinária que eu vou fazer. Mas geralmente eu faço sempre churrasco. Por exemplo, se for uma pessoa que é da área da gastronomia eu tento introduzir algo que tenha haver com a fusão árabe, brasileira e uruguaia para dar um diferencial, pois na verdade tu estas comendo uma coisa única. E, além disso, tem algumas das minhas receitas que são próprias minhas. Quando eu vou receber uma visita árabe eu tento introduzir mais da gastronomia brasileira e tiro o árabe, pois eu quero que ele sinta outras experiências, mas tudo depende da pessoa, porque tem pessoas que não tem uma abertura mental muito grande para provar coisas e quanto mais bloqueio mental, menos evoluído estarás para experimentar. A pessoa só fica na linha do que gosta. E quanto mais cultura tiveres mais aberto estarás para experimentar.

Quando eu estou na Palestina à maioria dos pratos que eu faço são brasileiros e uruguaios, justamente porque eu gosto muito de introduzir. Inclusive estou fazendo uma obra na Palestina para o meu cantinho do churrasco. O mesmo

que eu tenho aqui em Livramento. Para que toda às vezes que eu ir à Palestina eu possa realizar eventos. Eu sempre levo esse conhecimento para eles desfrutarem. Eu faço um cordeiro que eles nunca viram na vida. Eles adoram, mas tem que respeitar as normas, pois um árabe não tem o hábito de comer carne mal passada, pois eles não foram acostumados e eles não são carnívoros. Então como eu sempre digo eles estão num jardim de infância em relação à carne. Já nós estamos formados. Já eles gostam de carne bem passada. Eles não têm um paladar evoluído perante a carne. Eles não evoluíram no processo. Por exemplo, no Uruguai eles já estão bem na frente, quando tu és bem pequeno, eles te dão no final de semana, uns pedaços de carne bem grande para tu ficares mastigando. Então isso é muito forte. Essa cultura da carne para os uruguaios. Eles já têm introduzido nas veias das pessoas, pois a região nossa do Uruguai é uma região de pecuária.

Quanto maior a abertura cultural de um país mais haverá fratura e variedade na culinária, exemplo disso é o Brasil que tem influência de varias origens. Então temos comidas que os árabes introduziram, temos comidas que os japoneses introduziram, temos comidas que os espanhóis introduziram, temos comidas que os italianos introduziram. Então temos um mix de variedades da culinária. Por exemplo, a lasanha não é muito conhecida pelos países árabes, a lasanha foi trazida pelos italianos, ou seja, tudo influência. A comida influência por isso que a comida é muito importante e, além disso, ela representa a identidade e a cultura de um povo. Então as culturas que são fechadas. Por exemplo, quando tu vais à Palestina. Eles só comem o hábito alimentar típico palestino, por exemplo, nós árabes temos o costume de comer no café da manhã azeite de oliva, *zattar* e *laban* e tomar chá, que faz parte da culinária típica da palestina, é um café da manhã tradicional típico palestino que já está introduzido no nosso paladar.

A comida remete memórias, geralmente quando a gente começa alguma comida, os sabores e os temperos te remetem as memórias, é como uma música que te lembra de algum momento da tua vida é a mesma coisa com os temperos. Eles te levam a sentir, por exemplo, o cheiro da minha terra natal, da Palestina. Então a comida remete muitas memórias. Ela remete o cheiro e te leva ao sentimento de pertencimento, é como sentir e lembrar uma música.

As novas gerações estão seguindo as questões ligadas à cultura e tradição palestina aqui na fronteira de Santana do Livramento e Rivera. As pessoas gostam muito da comida árabe. Os meus filhos têm grande adoração. Assim como todos. Eu

como vou frequentemente para a Palestina para visitar minha família. Eu sempre estou mantendo uma ligação com eles, por exemplo, meus filhos já têm introduzido um gosto pela gastronomia árabe, porque eles já vivenciaram muito tempo em países árabes. Então eles já têm essa paixão. Gostam muito de doces árabes e coisas árabes porque desde pequenos eles já vivem com essa frequência. Eles se criaram nesse meio da culinária árabe. Eles criaram essa ligação. Então nós estamos conectados na gastronomia e na vida com as nossas origens.

## RAED AHMAD SHWEIKI

O meu nome é Raed Ahmad Shweiki, eu nasci no Paraná, no dia 1 de setembro de 1977. Eu sou descendente de palestinos. Minha família é de Khalil. O meu pai veio ao Brasil em 1954, ele tinha 24 anos. O meu pai veio de navio através do porto de Santos. Ele andou várias cidades até chegar ao Paraná, onde tinha mais árabes e anos mais tarde ele se mudou para Santana do Livramento. O meu pai já tinha o irmão dele instalado aqui no Brasil. Eles vieram para o Brasil, porque eles tinham comprado uma casa em Jerusalém para morar e dividir com a família. Aí o que aconteceu: Israel tomou Jerusalém e tomou a casa deles. Daí eles tinham que pagar a casa, e como a casa era parcelada, eles tinham que pagar para o dono da casa, que é árabe, mesmo que eles tivessem perdido a casa. Daí eles decidiram vir ao Brasil. Foi naquela leva de árabes que, ao mesmo tempo, vieram várias famílias, uns atrás dos outros. Quando meu pai tinha seus 47 anos, meu pai retornou à Palestina, para casar com a minha mãe. Eles se casaram em 1976. Aí meu pai trouxe minha mãe ao Brasil.

A primeira dificuldade é a língua. Eu acho que a língua é a primeira dificuldade. Depois a cultura e a religião. E o terceiro é a alimentação, o árabe como vem da questão refugiado da guerra ele se adapta comer a qualquer coisa, como a base da comida árabe é o pão, eles comem até mesmo pão com pão. Os pontos negativos. Primeiro é a saudade da terra, ninguém sai de um país porque quer todo mundo sabe principalmente o povo árabe. Ele sai para fugir e não morrer, pois está sendo expulso.

A fronteira é boa é tipo um porto. Toda hora tem pessoas chegando e indo, por isso quem estabelece comércio as comunidades árabes são muito mais fortes, com exceção das grandes capitais. Nas fronteiras podes ver sempre é assim e vamos dizer que no RS tem o maior grupo Uruguaiana e Livramento e algumas cidades e depois São Paulo. E também tem Foz do Iguaçu, fronteira com o Paraguai e com a Argentina.

Aqui em Santana do Livramento não tem espaço de manifestação da cultura aberto ao público. O que nós temos é uma Sociedade Árabe Palestina em que as pessoas se reúnem para fazer algumas questões relacionadas à janta no mês do Ramadã, que geralmente acontece em nossa sociedade, ou também as jantas no

*Eid*, assim como nos próprios espaços internos das próprias casas, que as pessoas se convidam. Não é um espaço aberto ao público, é geralmente entre membros da comunidade em algumas atividades. Hoje a gente quer conseguir colocar um Centro de Tradições árabes, igual como se fosse um Centro de Tradições Gaúchas. Queremos um espaço da manifestação da cultura árabe aberto.

O encontro da comunidade árabe é bem forte na questão religiosa sendo a maior comunidade religiosa do Rio Grande do Sul. Acho que só fica atrás de Uruguaiana. Acho que Livramento é maior na questão islâmica e não árabe. A maioria muçulmana, essa questão do Ramadã sempre tem aquela união dentro da mesquita. Tem a quebra do jejum, o pessoal traz a comida e faz a comida ali mesmo e, além disso, têm pessoas que ficam durante os 30 dias dentro da mesquita. Essa questão da culinária também é muito forte na união das festividades islâmicas.

Minha mãe disse para nós que a primeira vez que ela passa o *Eid* lá na Palestina depois de 46 anos. Ela diz que o *Eid* em Livramento é mais gostoso. Porque na Palestina no *Eid*, só os familiares se visitam. Em Livramento a cidade se visita. As pessoas se unem na sociedade, têm festas. As pessoas se trocam presente entre a comunidade. A minha mãe gostou mais do *Eid* em Livramento.

Na minha casa a alimentação é uma mistura, têm dias que tem *maqluba*, *waraq dawali e*, *mahshi*, e assim vai indo. Mas a cultura brasileira é muito forte, o arroz com bife, o ovo, o feijão. E aqui no Uruguai também tu tens às vezes as comidas uruguaianas que tu fazes e nem sabe que é uruguaia, que é a cultura da nossa aqui da fronteira. Por exemplo, o chimarrão a gente se acostumou com esse hábito eu sinceramente não me vejo sem chimarrão.

Geralmente a questão da alimentação do preparo da alimentação é feita pelos homens e mulheres. Mas não sei se é uma coisa cultural, mas parece que tu tens mais a mulher presente todos os dias na preparação da comida. As receitas geralmente nós aprendemos com as nossas mães que aprenderam com as mães delas.

Os temperos geralmente quem vai traz da Palestina tudo o que pode de temperos. Então tudo que já vem embalado, tu já sabes que podes comprar que não tem perigo de transmitir algum fungo. Ou também alguma semente crua ou coisa do tipo. Mas quando tu não achas. Por exemplo, o *snobar* que é tipo uma coisinha de pino. É tipo uma amêndoa. Aqui no Brasil tu não tens e, além disso, é caríssimo. Então o *snobar* a gente adaptou para as amêndoas ou para nozes, tu vais

adaptando de qualquer jeito, então tu não tens isso, coloca outra coisa, outro ingrediente.

Nós podemos ver que na Palestina está se criando um movimento de resistência em cima da alimentação. Nós últimos dias eles estavam fazendo *maqluba* dentro da mesquita da Al-Aqsa, porque eles dizem que a culinária é uma forma de resistência de um povo. A *maqluba* é dos palestinos nós temos que ter elementos que digam que a Palestina é dos palestinos. Então começaram a fazer a comida lá mesmo dentro ou em torno da mesquita, então a gastronomia passou a ser a resistência do povo palestino temos também o *falafel* e o *homus*, que fazem parte da culinária árabe palestina. Esses elementos são essências para identidade palestina, nós estamos aqui, é a nossa cultura, nós estamos a milênios de anos aqui dentro da Palestina, a terra é nossa. Então essa questão da gastronomia começa a servir não só como questão da alimentação, mas também faz parte da origem e o símbolo da resistência palestina.

A comida árabe lembra muita à infância das pessoas, vou dar o exemplo do meu pai quando ele chegava do trabalho aqui no Brasil. Ele sempre queria comer *homus*. Nós perguntamos o motivo de tanto ele pedir esse prato para minha mãe. Então ele nos contou a história. Quando meu pai era sapateiro lá na Palestina. Ele morava e trabalhava na cidade de Jerusalém antiga, ele era guri na época. Aí o patrão dele o mandava trazer todos os dias *homus* para ele tomar seu café da manhã. E o meu pai não comia nada só sentia o cheiro do *homus*. Então era todos os dias ele indo e voltando e sentindo o cheiro. Às vezes quando sobrava um pouco ele comia com um pedacinho de pão. Então ele criou aquela coisa que tem que ter *homus* no café da manhã. Então quando nós chegávamos à Palestina a primeira coisa era o *homus* e *homus*. Porque ele pedia muito para a minha mãe esse prato. Então essas coisas nos remetem as coisas antigas. Isso aconteceu no Brasil, essas lembranças e tinha que ter muito azeite no *homus*.

Já a minha mãe me falava muito da *mulukhie* e do *bamia*, em casa, inclusive eu e minha mãe plantamos *mulukhie*. O *sumak* a mãe traz direto da Palestina, não se consegue aqui no Brasil. Então nós começamos a plantar também *sumak*.

Quando convidamos alguém geralmente sempre é feito churrasco. Às vezes quando alguém é de fora fazemos churrasco, acompanhado com *maqluba* ou *mansaf*. O *mansaf* nós fazemos quando o pessoal é mais da terra. Eles gostam de

*mansaf*. O pessoal da Jordânia. Alguns dizem que o *mansaf* é da Jordânia e outros da Palestina.

A comida árabe representa a origem e conta às histórias. Geralmente, quem faz a comida árabe vai lembrando a infância e vai lembrando a cidade. Por exemplo, o pessoal de Khalil, nós temos uma comida chamada *kudri*. Se tu comeres, tu vais te apaixonar. É uma *maqluba*, meio sequinha, com azeite e a carne de cordeiro, e se coloca no forno. Esse prato é característico de Khalil. Então existem comidas que são próprias de cada cidade ou região.

## **RAIMAN MUFID EL BAJA**

O meu nome é Raiman Mufid El Baja, eu nasci em Soledade, Rio Grande do Sul, no dia 5 de agosto de 1977. Eu sou descendente de palestinos. Minha mãe veio ao Brasil na década de 1960, quando tinha 8 anos de idade e meu pai também veio ao Brasil na década de 1960, quando tinha 16 anos de idade. Quando eles vieram ao Brasil o meu avô paterno já estava estabelecido no Brasil, da mesma forma que meu avô materno. Eles foram chamando a família. O motivo da imigração de ambos foi a ocupação israelense na Palestina e a procura de emprego.

O meu avô paterno e meu pai vieram para a cidade onde eu nasci que é Soledade onde desenvolveram um pouco do comércio em Soledade, depois eles foram tentar a vida e a sorte na capital em Porto Alegre, trabalharam um tempo em Porto Alegre e de Porto Alegre partiram para explorar as fronteiras como a de Uruguaiana e de Jaguarão onde tiveram negócios.

A fronteira geralmente para o comércio é um lugar de maior oportunidade, porque tu estás lindeiro com o público de outro país e o Brasil sempre foi um monstro um país grande com uma estrutura com matéria prima com produto e uma economia forte que sempre se mantém competitivo com os outros países dos outro lado, então da mesma forma que o Brasil sempre foi competitivo e os árabes buscando oportunidades também exploram os países vizinhos, por exemplo, eu tenho uma loja no Brasil em Santana do Livramento e tenho uma loja no Uruguai em Rivera. Então quando um país está bem, o pessoal consome mais do outro lado, quando outro está melhor, consome mais aqui.

Todos os imigrantes, quando chegaram ao Brasil, tiveram dificuldade financeira, tiveram dificuldade de adaptação, tiveram dificuldade de idioma. Então a principal dificuldade foi porque na época em que eles vieram, esses imigrantes trabalhavam como mascates. Não tinham condição de ter uma loja física. Eles passavam 2 dias indo a São Paulo de ônibus, ficavam uma manhã em São Paulo comprando e mais 2 dias voltando, para poder vender aquilo ali. Esses imigrantes não tinham muitos recursos para comprar muitas coisas. Então eles vendiam em uma semana e em dez dias tinham que voltar a São Paulo. Era uma maratona, uma ginástica, em função de que tinham dificuldades, queriam dar o melhor, mas a melhor parte que eles tinham eram os sonhos de conquistas, sonhos de adquirir o

conforto e o luxo, e também de voltar à Palestina e dizer que venceram na vida. Não era só para sair para alimentar, mas sim para vencer na vida.

As atividades voltadas no primeiro momento sempre foram voltadas ao comércio, porém a segunda geração como foi muito sofrido o comércio e a dificuldade, os pais incentivaram os filhos a estudar, muito filho de árabe hoje é médico, no meu caso eu sou advogado, tem outros que são administradores, minha esposa é dentista.

Então os filhos migraram para outras profissões que não eram tão desgastantes e que tinham uma garantia de sucesso e de rendimento.

Na questão cultural, nós temos a Sociedade Árabe Palestina aqui em Santana do Livramento, que foi fundada na década de 1980 pelos primeiros palestinos que povoaram e depois foi reativada pela segunda geração, pois tinha dado uma adormecida. Agora faz uns 15 ou 20 anos que foi assumida a nova diretoria, construímos um salão de festas, uma sede cultural esportiva, agilizamos a união da questão social com a religiosa, inclusive com aulas de religião e aulas de idioma árabe; esse salão de festas é com intuito cultural e festivo da comunidade, a comunidade financia um professor para que o professor venha com a família dele com as doações da sociedade e da comunidade, para que ele possa morar na cidade e ensinar a religião islâmica e o idioma árabe. Além disso, fazemos ações filantrópicas para a comunidade carente aqui na fronteira, com doações de cobertores, alimentos e materiais de higiene, principalmente na época da pandemia. Então é bem atraente essa questão filantrópica.

Nós temos uma comunidade muito unida principalmente na questão religiosa; a nossa mesquita é a mais frequentada e cheia em questões de volumes de pessoas e fiéis do estado. É uma comunidade muito religiosa aqui em Santana do Livramento, não só no mês do Ramadã, mas todo o dia existe uma frequência na reza, em todos os horários da oração. E no mês do Ramadã, principalmente, mesmo a comunidade que não é tão fiel passa a frequentar em todas as rezas, inclusive na reza da noite no *Tarawih*. Além disso, praticam as comemorações dos *Eid* junto com toda a comunidade, na mesquita ou na sociedade, tanto no *Eid Al-Fitr*, como no *Eid Al-Adha*.

A quebra do jejum é mais familiar no dia a dia, na verdade existe uma quebra do jejum na mesquita, aonde principalmente os homens vão à mesquita para quebrarem o jejum com tâmaras e água, depois rezam o Salat. Logo depois vão

para casa fazer o Iftar com sua família, em seguida retornam para a mesquita para fazer o Salat Aicha e o Tarawih, ficamos a noite toda na mesquita no mês do Ramadã, é muito bonito esse mês para nós muçulmanos.

Em casa, principalmente no caso dos mais velhos, a alimentação é cem por cento comida árabe. Agora, a segunda geração tem uma mescla entre a comida árabe e a comida típica gaúcha, comida brasileira, o arroz, o bife, e mais muita *maqluba*, *dawali*, *maftoul*, que são comidas árabes. Além disso, temos os doces árabes. Então a culinária árabe está muito presente na nossa vida de fronteira, inclusive com os brasileiros que convivem conosco. Quando fazemos um evento ou algum convite para brasileiros, eles pedem sempre a comida árabe.

As atividades destinadas á casa na verdade a maioria das famílias tem secretária doméstica. Então realmente essa função da comida fica com a secretária ou pelas mulheres. E também da mesma forma a compra de insumos no mercado geralmente é feito pela mulher até pelas separações de trabalho, e tudo geralmente o homem fica envolvido com outras atividades e a mulher mais responsável por cuidar das crianças e da casa. A minha esposa trabalha. Ela é dentista. E, além disso, me ajuda aqui no escritório. Então geralmente nós dividimos bem as tarefas. Eu fico mais a disposição para compras no mercado, mas ela gosta de fazer tudo. A mulher tem mais neurônios que o homem. O homem consegue fazer só uma coisa de cada vez, e a mulher consegue fazer várias funções.

As receitas eu aprendi com a minha mãe, e eu melhora ainda mais a receita. Além disso, a gente adapta bastante as receitas porque tu tens muita influência da fronteira.

Em relação aos temperos eu geralmente me envolvo mais com o churrasco eu faço pratos típicos árabes tipo *kafta*, *kebab*, então eu uso temperos árabes que sempre eu tenho planejado, quando estão terminando os meus temperos eu falo com alguém da Palestina, para quando estiver vindo para já me trazer o tempero, mas quando não tem essa pessoa vinda, a gente sempre adapta esses temperos com os encontrados no mercado público de Porto Alegre ou em São Paulo, sempre tem temperos que a gente consegue adaptar a culinária árabe, têm muitos temperos parecidos, nós sempre buscamos vê o que é com açafrão e com pimenta, tem muitos insumos brasileiros que se assemelham bastante com os insumos árabes, tem bastantes coisas que se assemelham , sendo assim dá para chegar ao mesmo gosto e aroma da comida árabe com temperos adaptados.

As comidas árabes mantem lembranças da minha infância. Os pratos árabes que marcaram a minha infância são a *maqluba* e o doce árabe chamado *harissa* esses são os principais pratos. São vários pratos, mas esses dois que citei marcam mais a minha infância, e tem também um doce que se chama *bahtieh* que arroz doce que também remete lá a infância, e quando eu como esses pratos me lembro de muito da minha infância.

Quando eu convido alguém na minha casa eu faço churrasco, mas no meu churrasco tem adaptação que remete ao árabe, pois eu faço *kebab* e *kafat*. Mas geralmente quando convido os meus amigos na minha casa eles dizem para mim que esperam que eu faça a comida árabe, então existe bastante procura da culinária árabe na verdade por parte dos brasileiros e uruguaios. Além disso, no churrasco eu faço também os aperitivos árabes como o *homus*, a *pasta de berinjela* para comer o *pão árabe*. Então essas coisas sempre estão introduzindo a culinária árabe, essa adaptação e mistura do árabe com o gaúcho e com o Uruguai, então se comunicam.

O churrasco é sinônimo de integração de família. É um horário de lazer, de reunião, comemoração e união da família. O churrasco geralmente é uma coisa festiva. Então, não só de lembranças de famílias e de tudo. O churrasco remete a momentos de lazer. Então são momentos que tu passas bem comendo, porque são momentos que tu estás tranquilo, que é um domingo, que estamos com a família, com as pessoas que de quem tu gostas e escolheste estar com elas, naquele momento. Então o churrasco remete a essa mistura, na questão do churrasco ou de um almoço árabe no domingo.

Nós, como pais, a gente sempre busca passar para os nossos filhos a questão da cultura árabe, para eles saberem de onde eles vieram, quais são suas origens. Da mesma forma, a gente traz isso através da comida, traz através do Eid, nosso Natal árabe. Então são essas coisas que temos que mostrar para eles. Então meu pai me passou a cultura porque ele veio de lá; agora, para mim, já é um pouco mais difícil para passar para meus filhos, é mais trabalhoso. Então a gente consegue passar através das comemorações festivas, do Eid, da comida árabe, dos costumes. Tudo que a gente pode, a gente vai passando, do convívio com as outras pessoas da comunidade árabe; ou seja, eu posso ter limitações, mas meu filho tem amizades com os meninos da escola árabe que ele frequenta, todos os sábados, com os

outros guris, que falam árabe. Então é uma forma dele se integrar e também para que saiba sua verdadeira origem e sua descendência de árabe.

Porque quando eu for embora eu não quero que meu filho seja um brasileiro que não tenha origem. Ele tem saber de suas raízes para ele seguir cultivando e passando para os filhos deles. Se não a nossa cultura e a nossa origem vai se extinguir. Porque é tolamente contrário do que a gente passa a gente passa muito envolvido no dia a dia com o trabalho, com a família, com o dinheiro, com as contas. Mas a gente tem que se preocupar também com a manutenção da tradição e das origens. Ou seja, passar o legado para as outras gerações para que eles saibam suas origens e quem eram seus antepassados. Saber o que eles faziam. Como eles viviam. O que eles comiam. Desse modo eles vão continuar comendo o que seus antepassados comiam. Então as futuras gerações vão seguir os costumes, as tradições e a culinária.

Então por isso acho importante que o homem case com uma mulher muçulmana. Para que nós juntos possamos passar um conjunto de valores islâmicos para os nossos filhos. E que eles entendam que as pessoas estão falando ou praticando os costumes e tradições árabes. Se não eles não irão entender o que está passando e assim eles não vão saber das coisas. Uma parceira do teu lado para passar tudo isso faz total diferença se não tu acabas cansando e morremos na praia, nós temos todos esses objetivos para passar toda essa cultura e tradição árabe.

## SALEH SAID SALEH YUSUF SAID

O meu nome é Saleh Said Saleh Yusuf Said. Eu nasci no Chuí, no dia 19 de fevereiro de 1988. Eu sou descendente de palestinos. Minha mãe é de Nablus e meu pai é de Jenin. Eles vieram ao Brasil na década de 1980, chegando na cidade do Chuí. Eles já eram casados na Palestina. Vieram praticamente juntos um atrás do outro. Meu pai quando veio ao Brasil já tinha familiares instalados no Chuí. Em 1994 meu pai decidiu ir para Livramento tentar a vida sozinho, pois no Chuí a gente morava com a família. Ele estava indo primeiro para Uruguaiana, mas parou aqui em Livramento e gostou e acabou ficando. Ele tinha um conhecido do Chuí que também estava vindo com ele. Pararam aqui (em Livramento) e fecharam negócios. Assim, entre um ou dois meses, já tinham loja.

As dificuldades encontradas pelos os meus pais, assim como de outros imigrantes é de sair de um país, sair de um lugar, sair de sua terra com uma mão na frente e outra mão atrás, como também, dificuldades linguísticas. Mas tirando essas dificuldades o Brasil é o melhor país para receber os imigrantes, os estrangeiros e os refugiados, porque toda pessoa que vem ao Brasil se adapta muito fácil, às pessoas te acolhem muito bem se tu vais a qualquer lugar do Brasil e as pessoas te convidam para tomar um cafezinho na própria casa sem te conhecer direito.

O ponto positivo foi à construção da família, o trabalho, a parte do conhecimento e divulgação da culinária trazida pelos imigrantes também é positivo. O ponto negativo é o preconceito com os árabes, mas acho todos os lugares existem preconceitos. A fronteira é muito boa para os imigrantes é a primeira porta de entrada.

Os espaços de manifestação que temos em Santana do Livramento é a Mesquita e, além disso, temos a Sociedade Árabe Palestina e o cemitério islâmico.

Lá em casa a alimentação é cem por cento comida árabe. Tem bastante influência da culinária árabe. Minha mãe cozinha muito bem. Ela cozinha todos os pratos que tu podes imaginar, tanto da comida árabe palestina quanto da árabe jordaniana. Os principais pratos que ela faz são *mulukhie*, *maqluba*, *laban*, *kebab*, *homus*; mas ela faz qualquer prato. Ela sabe fazer os recheados, os charutos, *malfuf*, berinjela. Enfim, ela faz os pratos árabes mais frequentes. Às vezes, é claro,

tem lasanha, bife e feijão; mas na semana, por exemplo, nos sete dias da semana, domingo é churrasco, e depois quatro dias é comida árabe e dois dias brasileira ou uruguaia.

Eu mantenho os costumes palestinos. Eu sou formado em Gastronomia e já trabalhei bastante nessa área, quando eu morava sozinho, não cozinhava com muita frequência a comida árabe, mas eu trabalhava em eventos e fazia esses pratos árabes mais clássicos como a *esfiha*, às vezes fazia o pão árabe, às vezes os doces árabes, quando eu não sabia de alguma receita ligava para minha mãe para perguntar como se faz tal receita. Eu sei fazer algumas coisas, mas igual a minha mãe não sei cozinhar, mas inclusive eu dava aulas e palestras para os meus amigos sempre voltados à culinária árabe.

Os temperos, por exemplo, os *umbaharat*, têm vários nomes. Então eu pegava uma receita parecida da minha mãe e usava os temperos e fazia um tanto de coentro, tanto de pimenta preta e adaptava para as minhas receitas. A minha mãe trazia os temperos da Palestina quando ela ia visitar a família ou às vezes de São Paulo, que nós conseguimos os temperos árabes. E quando não tem adaptamos, mas eu sempre adapto os temperos para a culinária árabe. Eu pego uma receita e monto os temperos, os *umbaharat*, que dizemos, eu sempre adapto. Eu vejo quais são os ingredientes, pesquiso e monto minhas receitas, como eu sou da área da gastronomia. Eu gosto de montar as receitas.

Eu fazia bastante comida árabe e convidava meus amigos, mas comida árabe é bastante extensa e requer muito tempo e dedicação, mas normalmente tentava fazer o que os meus amigos queriam o que tivesse ao meu alcance que conseguisse fazer. Eu fazia. Então eu fazia *mujadara* que é arroz com lentilha e no final se frita cebola para colocar por cima do prato. Eles achavam um sucesso e era um prato da culinária árabe simples.

A comida árabe remete a memórias e significados e a cultura, então se parar para pensar bastante da culinária árabe e da influência árabe tem influência na culinária brasileira, mas as pessoas não sabem, por exemplo, o carreteiro que é uma mistura que provém dos árabes, dos mascates, eles faziam a *maqluba*, então tudo isso é influência e cultura. Ela não é cercada não pertence só um país de uma região. A culinária atravessa fronteiras. Hoje, por exemplo, no Uruguai se faz a parilla o churrasco uruguaio, na Argentina também se faz parilla.

A comida da minha mãe é diferencial para mim. Acho que para todos os filhos é assim. A comida da mãe sempre é melhor. Não estou dizendo que minha mãe cozinha melhor, mas eu gosto muito da mão da minha mãe. Tem um toque diferente, pois tem o sentimento de pertencimento da minha mãe.

As novas gerações aqui na fronteira têm bastantes temas ligados ao tema cultural, à comunidade quer manter os costumes e tradições atreladas à Palestina não só de gastronomia. Mas a culinária sim remete a histórias, remete a tudo a transmissão cultural, não tem como tu comeres alguma coisa tipo um doce árabe e não se lembrar da Palestina, a terra de nossos antepassados.

## **SÂMIA FOUAD YOUSEF ABDALLAH**

O meu nome é Sâmia Fouad Yousef Abdallah, eu nasci em São Paulo no dia 5 de maio de 1979. Fiquei em São Paulo até meus dois anos de idade e depois vim para Santana do Livramento e fiquei até meus 12 anos idade e retornei novamente para São Paulo. Em 2008 retornei novamente a Santana do Livramento, onde moro atualmente, mas meus irmãos todos nasceram em Santana do Livramento, todos são santanenses. A minha família é de Atara na Palestina. Meu avô paterno veio ao Brasil em 1950 e meu pai veio junto com ele. O meu pai tinha dois anos de idade quando veio ao Brasil. Meu avô veio para ter uma vida melhor, pois na Palestina não tinha oportunidade de trabalho e também por causa da ocupação israelense na Palestina. Meu avô veio para sustentar a minha família, pois eles eram muito humildes lá na Palestina. Meu avô veio ao Brasil de navio com 100 dólares e construí um império em São Paulo. O meu avô primeiramente trabalhou como mascate e depois abriu comércio e sustentou toda a família dele com o dinheiro do Brasil lá na Palestina.

As dificuldades encontradas foram mais a minha mãe. Minha veio em 1978 para casar com o meu pai. Ela teve muita dificuldade no começo com a língua, e também na questão da adaptação. Já meu pai fez 3 faculdades de tanto que queria estudar, ele fez fotografia, medicina e engenharia. Mas seguiu só engenharia, minha mãe só fez faculdade no Kuwait, no Oriente Médio. No Brasil ela não conseguiu estudar e ficou muito triste, pois ela era muito estudiosa.

O Brasil acolhe muito bem os estrangeiros então eu acho que meu avô que veio em 1950, nunca mais voltou para a Palestina, ele voltou depois de 30 anos para visitar. Porque na verdade todo mundo que vêm para o Brasil é muito bem acolhido pelos brasileiros e depois não querem mais voltar para terra deles, porque eles foram expulsos de sua própria terra natal.

A fronteira é muito boa para quem vem de fora, nas grandes capitais as pessoas não se encontram os árabes aqui, qualquer estrangeiro que vem pode ser sírio, libanês, eles ajudam mesmo sendo da Turquia, qualquer país, os muçulmanos santanenses, em si ajudam porque é uma cidade pequena e tranquila, todo mundo

pode se encontrar facilmente. Eu acho que os árabes vêm para fronteira porque é mais fácil de encontrar e de se inserir na sociedade.

As atividades que meus pais desenvolveram, meu pai fez três faculdades, e também na cidade de Santana do Livramento ele fez muitas casas e construiu o supermercado trezentos. Ele fez muitas coisas. Ele realizou obras grandes, ele era engenheiro civil, ele se formou em São Paulo e exerceu a atividade aqui na fronteira de Santana do Livramento.

Vou falar um pouco de minha vida eu comecei a trabalhar no comércio com 10 anos. Meu avô me ensinava. E com 13 anos tive a minha primeira loja. E com 15 anos tive três lojas. Sozinha num shopping. Ninguém me ajudou. Eu não quis fazer faculdade. Eu só gostava de trabalhar no comércio. A minha vida inteira eu gostei. E gosto muito até hoje. Quando eu tinha 13 anos meu pai, me falava vai à escola, eu dizia: que tinha que comprar mercadoria. Meu pai sempre falava para eu estudar. Mas eu não gostava muito. Terminei o terceiro ano do ensino médio a força.

Meu pai sempre quis que eu fizesse faculdade. Ele falava para mim que fez três faculdades. Eu dizia: que não gostava de estudar e meu pai ficava furioso. Mas depois ele aceitou com o tempo. Até veio trabalhar comigo na minha loja. A minha mãe fabricava roupa infantil e eu vendia nas lojas. Eu comprava muito nas fábricas de São Paulo para vender. Eu quase não tinha tempo para nada. Às lojas abriam as 14 h. Eu estudava de manhã. Não deixei de estudar. Eu estudava das 9h até 1h. E 1 h 30 min eu ia abrir minha loja. Nem tinha tempo para pensar besteira e nem para me alimentar. Já faz 15 anos que estou novamente em Santana do Livramento. Eu cheguei também abrir lojas em São Paulo. Eu também trabalhava no comércio. Sempre trabalhei. Eu gosto muito desse ramo. Eu gosto de comprar e vender.

Em relação aos espaços de manifestação da comunidade árabe, temos, aqui em Santana do Livramento, a Sociedade Árabe Palestina, na qual sempre, todas as semanas, ocorrem encontros da comunidade com intuito de manifestar a nossa cultura, nossos costumes e tradições. No Ramadã, em relação à quebra do jejum e à oração, sempre rezamos na mesquita e pelo menos uma vez todos se juntam para quebrar o jejum na Sociedade Árabe Palestina. Mas diariamente cada um quebra o jejum na sua casa, mas tem um dia que combinamos entre a comunidade árabe para quebrarmos o jejum todos juntos.

Na minha casa, eu faço mais da culinária brasileira, pois é mais rápida e prática. Mas pelo menos uma vez na semana eu faço a culinária árabe, para não

perder nossos costumes e tradições. Como sou descendente, eu sempre mantenho minhas raízes e meus filhos também mantêm os mesmos costumes atrelados à Palestina.

Os meus filhos todos nasceram no Brasil, mas eles sabem falar e escrever bem a língua árabe e também sabem todos os costumes e tradições árabes, como também sabem e conhecem bem a religião islâmica. Eu ensino tudo para eles, o que aprendi com meus pais e avôs eu passo todo para meus filhos, nós temos que ensinar nossos filhos para que nada se perda e possa continuar mantendo nossos costumes por varias e varias gerações não só aqui na fronteira de Santana do Livramento, mas no Brasil e no mundo inteiro.

Em relação aos temperos, eu tenho minha própria horta orgânica e fresquinha. Eu planto tudo. Eu gosto de plantar, planto *zattar*, para não faltar. Eu tenho até hortelã. Eu adoro uma horta. Me faz muito bem. Aqui em Santana do Livramento é difícil de achar todas as ervas; já em outras capitais é mais fácil. Mas aqui em Santana do Livramento é mais difícil. A gente se alimenta todos os dias de azeite de oliva, *zattar* e pão sírio. Café e o chá não podem faltar. Sempre estamos nesse contexto, a gente não muda. O pão árabe a gente encomenda de uma pessoa árabe que traz de São Paulo toda a semana.

Eu aprendi as receitas com a minha mãe e ensinei a minha filha. A minha filha de 20 anos sabe fazer tudo, cozinha igual a mim. Ela sabe fazer *esfiha*, *maqluba*, sabe fazer tudo. Além disso, ela fala e escreve o árabe muito bem. Eu só falo, não escrevo e nem leio. Mas minha filha escreve e lê fluente de tanta vontade que ela tem. Ela aprendeu. Ela tem muita força de vontade. Nunca entrou numa escola árabe. Ela teve só algumas aulas, mas não foi todos os dias. Ela aprendeu com o mérito dela.

Eu sempre quando convido algum amigo ou familiar, dependendo quem for claro se for brasileiro eu faço churrasco, mas a maioria come comida árabe eles gostam da nossa culinária árabe, então eu sempre eu faço culinária árabe.

Mas no meu dia-a-dia eu faço mais comida brasileira que é mais prática, eu faço feijão, arroz e lasanha meus filhos amam. Como eu trabalho a comida brasileira acaba sendo mais rápida.

A comida árabe representa muito para mim, eu sempre me lembro da minha infância, lembra as minhas raízes a gente não pode sair das origens, meus filhos amam a comida árabe quando eu faço eles gostam da minha mão, se eu ensino

outras pessoas para que façam para eles não é mesma coisa, eles gostam do meu jeito de preparar, do meu tempero, do meu toque. Eu passo os mesmos costumes que eu fui ensinada eu para meus filhos, então é muito importante seguir os costumes e as tradições, nunca sair dos costumes.

Os jovens estão mais fortes que os antigos, os descendentes de árabes estão mais dedicados que os próprios imigrantes árabes. Tipo o meu filho que tem 18 anos, ele frequenta mais a mesquita que o pai dele. Ele vai todos os dias e horários da reza. Isso é muito bom, eu acho os jovens estão mais apegados aos costumes que os mais antigos. Porque muitos que estavam aqui, hoje estão mais abrazeirados. Os árabes que vieram aqui há mais tempo que vieram de lá. Mas os jovens que nasceram aqui eles querem puxar as origens e costumes de seus antepassados.

## FALASTIN HANINI

O meu nome é Falastin Hanini, mais conhecida como Tita Hanini. Eu vou te contar um pouco de Santana do Livramento, dos primeiros imigrantes. Os primeiros imigrantes que estão no Brasil vieram há quase 60 anos. Por exemplo, os meus pais. Já faz mais de 60 anos que estão no Brasil. Então a maioria foi nessa época de 1960. Foram os primeiros imigrantes que se destacaram na área do comércio, pois a grande maioria deles trabalharam no comércio. O meu pai, quando veio, era vendedor ambulante. Ele me contava que comprava alguma coisinha, colocava na mala dele e saía para vender nas casas.

Já os filhos alguns ficaram na área do comércio, mas a grande maioria é profissional liberal, grande parte deles são médicos, advogados, juízes, de todas as áreas, da área contável, da área da pedagogia em todas as áreas têm os filhos dos imigrantes atuando. E também tem aqueles que além de terem sua profissão, continuaram no comércio.

Em termos de números de família nós temos mais ou menos uma média de 150 famílias em Santana do Livramento, entre eles temos muitos palestinos, a grande maioria predominante é da Palestina, temos também jordanianos, libaneses, marroquinos e sírios. Então aqui em Santana do Livramento nós temos uma média de 300 árabes que são os imigrantes árabes e seus descendentes e a religião que predomina é a muçulmana, mas também temos os cristãos que são mais os libaneses.

Aqui a comunidade árabe se junta nas festas islâmicas, que é o *Eid Al-Fitr*, que acontece quando termina o Ramadã, e o *Eid Al-Adha*, que é em média setenta dias depois do Ramadã. No *Eid Al-Adha* é quando se faz o abate de uma ovelha ou cabrito, e se faz a distribuição dessa carne para pessoas carentes. E também nos juntamos quando tem uma data comemorativa, por exemplo, “Dia da Terra Palestina” ou eventos como casamentos. Aí o pessoal se junta para comemorar. Geralmente a comunidade se junta num salão que é o salão da Sociedade Árabe Palestina ou, às vezes, dependendo do evento, se faz em restaurantes, mas em momentos que convidam toda a comunidade a participar.

De um tempo para cá, na sociedade passou a ter pessoas que davam aulas e ensinava a ler árabe, como também à parte da religião, pois como tem pessoas que se convertem ao islamismo, elas têm a necessidade de entender a religião.

O mês do Ramadã é um mês em que todas as orações são feitas na mesquita e também tem a oração do *Tarawih*, que é uma oração que se faz depois do *Salat Aicha*. Uma grande parte da comunidade participa. Os homens muçulmanos de oitenta a noventa por cento participam; as mulheres muçulmanas também participam, mas é voluntário. Mas elas participam a grande maioria delas. Assim é a época mais emocionante que a gente tem na cidade.

Também no mês do Ramadã a comunidade de Santana do Livramento colabora. De certa forma cada noite uma família ou duas famílias fazem a alimentação da quebra do jejum, para todas aquelas pessoas que são muçulmanos ou convertidos, que não têm tempo de fazer sua própria comida, pois elas trabalham em algum local e fica mais difícil de fazer a própria comida. Então sempre todos os dias há uma listagem em que pessoas se voluntariam para fazer essa janta para essas pessoas. É uma média de sessenta pessoas que recebem essa caridade ou até mais. É feita contagem de quantas pessoas precisam receber a comida, geralmente se faz até mais. Ou então se colabora na questão financeira para alguém cozinhe. Às vezes tem pessoas na cidade que ganham seu dinheiro cozinhando. Por exemplo, hoje é meu dia, irei fazer uma caridade de trinta pratos, para a quebra do jejum das pessoas, eu dou o dinheiro, pago esse valor para uma pessoa que cozinha para que seja feita a caridade. Então é bem bonito, porque às vezes não tem vaga de tanta gente que se solidariza e que quer fazer essa caridade.

Quando tem a festa do Eid fizemos primeiro a oração do Eid, de manhã cedo 8 horas da manhã, nesse horário se reúne todas as mulheres, homens inclusive crianças, todos são convidados a irem à mesquita, todos levam um prato doce ou salgado e compartilham a comemoração do encerramento do mês do Ramadã, então todos se abraçam, comemoram todos se cumprimentam e ali naquele momento se faz se juntam tem um salão dos homens e das mulheres, então todos se juntam para festejar para comemorar o encerramento do Ramadã. A noite do mesmo dia é feita a festa do Eid, também aonde se comemora se for à sociedade todos levam um prato para fazer uma janta aí cada um escolhe um prato que quer aí é uma janta que se junta toda a sociedade ali, tem evento, apresentação ou algumas crianças se apresentam ou tem algum discurso e se relembra a importância que se

foi o mês do Ramadã. Logo em seguida se confraterniza todo mundo jantando junto é uma data bem bonita mesmo na cidade eu acho que é uma das talvez das comunidades assim pelo que conheço das outras é mais emocionante assim sabe é muito unida nesse sentido.

## AYAT YASER SAID ABDALLAH

O meu nome é Ayat Yaser Said Abdallah, eu nasci em Santana do Livramento, no dia 1 de setembro de 1998. Eu sou descendente de palestinos. Minha família é da Qibya. Meu avô imigrou ao Brasil em 1960, tendo como o principal motivo de sua imigração a ocupação israelense na Palestina. Quando meu avô veio ao Brasil não tinha ninguém de árabe aqui em Santana do Livramento, depois veio o irmão dele. Assim como os outros imigrantes, meu avô começou a trabalhar como mascate, e depois de algum tempo, eles abriam lojas. Quem começou o comércio em Santana do Livramento foram os árabes, primeiramente os libaneses e sírios, e depois vieram os palestinos que deram continuidade; mas, antes, quase não existia o comércio em Santana do Livramento. Essa minha loja foi a primeira dessa quadra de árabes. Faz mais de 40 anos que existe essa loja. O meu pai veio ao Brasil em 1970. Ele estava estudando na Iugoslávia. E em 1970 meu pai veio visitar meu avô aqui no Brasil. Os dois acabaram se acidentando de carro e meu avô faleceu. E meu pai acabou ficando e morando aqui no Brasil.

No começo meu avô teve algumas dificuldades como, a língua, a fala e também para se inserir na sociedade, além disso, ficar longe da família sem saber quanto tempo vai conseguir voltar para ver seus familiares. O ponto positivo de tudo isso é que conseguiu construir emergir, construir vidas, construir negócios e hoje Graças a Deus.

A fronteira é uma região boa e conhecida, pois tem fluxo de pessoas. Os árabes o que mais destaca é a atividade de comércio. O melhor lugar que tem para o comércio é a fronteira. Eles vão falando árabe e português junto é muito legal e divertido. Todas as fronteiras são caracterizadas pela presença dos árabes, justamente por causa do comércio, são os árabes que mais trabalham no comércio.

Sobre a questão cultural aqui em Santana do Livramento nós temos a Sociedade Árabe Palestina onde a comunidade árabe sempre se junta para a realização de reuniões relacionadas a datas comemorativas palestinas e islâmicas. Na Sociedade Árabe Palestina o pessoal também faz janta, cada família leva um prato da culinária árabe. E também nós temos o Dia da Terra Palestina, quando sempre fazem uma coisa na Sociedade Árabe.

Na parte religiosa temos a Mesquita. E no mês do Ramadã rezamos o *Tarawih* na Mesquita e, além disso, no dia do *Eid* de manhã temos o *Salat* do *Eid*, que também é feito na Mesquita. Logo depois do *Salat do Eid*, confraternizamos com café da manhã para toda comunidade árabe. Além disso, trazemos brinquedos e presentes para as crianças. E de noite fazemos uma janta para a comunidade na Sociedade Árabe Palestina. Ou seja, passamos o dia inteiro comemorando, somos bem unidos. É muito linda essa união da comunidade árabe aqui em Santana do Livramento e Rivera.

A cultura árabe aqui em Santana do Livramento é bem viva na cidade. Quando tu passas nas ruas, tu vês um monte de árabes nas lojas, e sempre tem o chá ou cafezinho. E, na questão religiosa, tu encontras bastantes mulheres usando o *hijab*, que é o lenço. Aqui em Santana do Livramento é bem forte a questão cultural e o pessoal conhece bem nossa cultura. Sempre estamos fazendo alguma coisa para demonstrar a nossa cultura e as nossas tradições palestinas. Aqui somos todos unidos na questão religiosa e cultural.

Em casa nós fizemos os três tipos de culinária a árabe, a brasileira e a uruguaia. Mas meu pai e minha mãe gostam mais da culinária árabe. Eu e meus irmãos gostamos das três culinárias. Mas geralmente um dia é árabe, outro brasileira e também às vezes uruguaia, vamos diversificando. Eu e os meus irmãos mantemos ligados os mesmos costumes alimentares da terra natal de meu pai e de minha mãe.

Os temperos nós trazemos da Palestina e às vezes nós compramos aqui em Rivera tem uns quantos temperos e quando não tem gente às vezes adapta a culinária árabe, mas a minha mãe sempre guarda o que traz da Palestina ou quando alguém viaja dá um pouco e assim vamos indo. Tudo se adapta coloca um tempero brasileiro e vai indo até fazer o prato.

Quem cozinha mais em casa é a minha mãe. Minha mãe gosta muito de cozinhar *mansaf*, a mãe dela fazia muito. Ela inclusive trouxe até um prato um *sider* de colocar *mansaf*, que a mãe dela deu para ela quando ela casou. Minha mãe sempre coloca o *mansaf* naquele prato, no *sider* que chamamos. Ela trouxe da Palestina. A minha mãe aprendeu a cozinhar com a mãe dela e ela também aprendeu bastantes coisas com as mulheres mais velhas que já estavam aqui no Brasil, antes que ela e agora olha vídeos na Internet.

Quando convidamos nossos amigos e nossos familiares nós fizemos mais a culinária árabe, pois os brasileiros gostam de provar a comida árabe por isso que

sempre fizemos a comida árabe para as visitas, e, além disso, comida árabe representa o gosto da Palestina e da Jordânia para os meus pais e para mim também, eu sou nascida aqui em Livramento, mas também gosto muito da culinária árabe, todas as comidas árabes lembram a tua raiz cada comida tem um significado que representa determinado prato.

A comida árabe é uma coisa bem presente. É a marca cultural árabe. Sempre que tem alguma coisa (evento), se leva um prato da culinária árabe. As filhas de árabes sempre levam alguma coisa da culinária árabe ou brasileira quando tem alguma reunião, pois fica uma marca cultural. A maioria quem faz as coisas são as mulheres, é uma coisa cultural. Aí vai passando de geração em geração.

## RUTY ANDREA DIAZ

O meu nome é Ruth Andrea Diaz, eu nasci no dia 27 de abril de 1974, em Rivera (Uruguai). Eu sou uruguaia, eu morava na fronteira de Rivera. O meu esposo é um imigrante árabe palestino. Quando casei com ele, vieram algumas diferenças, mas Graças a Deus, eu consegui me adaptar muito bem, gostei muito da cultura até se parece com algumas coisas da cultura uruguaia.

As receitas culinárias eu aprendi com a minha cunhada e amiga que é árabe. Também eu aprendi com a Miassar e com várias amigas. Inclusive a filha da Miassar, a Sameher, fala que nenhuma árabe faz esfiha igual à Andrea. Eu aprendi a fazer *maqluba* com a Miassar quando eu tinha 16 anos. Eu gosto de cozinhar e quando vejo uma receita nova na casa de uma amiga, eu aprendo também. E hoje passo para as minhas filhas. Cozinho bastante e minhas filhas aprendem.

As pessoas em Santana do Livramento. Elas são muito receptivas. Elas te acolhem muito bem e Graças a Deus eu fui muito bem acolhida. Em seguida aprendi a ler e escrever árabe. E também sempre eu gostei da culinária árabe. No dia que nós fazíamos *dars* (aulas de religião) que é cada dia na casa de uma e depois da outra. Nós sempre servíamos coisas como chá e comidas, aí uma fala que delicia isso, como tu fazes. Então nós pegávamos pegava as receitas e se juntávamos para aprender. Eu aprendi tudo, o pão árabe, o queijo, a *esfiha*, qualquer coisa.

## ELAINE BARBOSA RODRIGUES

O meu nome é Elaine Barbosa Rodrigues, tenho 63 anos, eu aprendi sobre a culinária árabe na casa de imigrantes árabes e seus descendentes. Eu já trabalhei na casa da Amira, da Ekhllass. Depois fui trabalhar com Raiman, trabalhei quatro anos. E em 2017 até o presente momento estou trabalhando na casa da Dona Miassar, mãe do Raiman.

Eu aprendi fazer muitos pratos da culinária árabe, eu aprendi fazer *sinea*, *maqluba*, *frik*, *zahra laban*, que é couve-flor com *laban*, *kibe*, *falafel*, *homus*. Às vezes eu faço esses pratos na minha casa. Tem comida que eu gosto muito da culinária árabe, porque é uma comida diferente para nós, principalmente para mim. Eu não conhecia esses pratos. Depois que comecei a trabalhar com imigrantes árabes comecei a conhecer a cultura, a tradição e a culinária árabe. Em casa eu faço muitos pratos árabes. Eu gosto de fazer muito da culinária árabe para minha família e ainda ensino eles a fazer. As pessoas me perguntam como eu aprendi a fazer os pratos árabes e eu digo que foi nas casas dos imigrantes árabes. E hoje eu sei muita coisa. Sei até fazer sozinha sem ajuda.

## **UALID HUSSEIN ALI MOHD RABAH (ATUAL PRESIDENTE DA FEDERAÇÃO ÁRABE PALESTINA DO BRASIL)**

O meu nome é Ualid Hussein Ali Mohd Rabah, eu nasci em Toledo, no interior do Paraná, no dia 11 de dezembro de 1966. Meu pai se chama Hussein Ali Mohd Rabah e minha mãe se chama Farha Husein Ali Mohammad Rabah. Eu sou descendente de palestinos. Meu pai chegou ao Brasil em 1960, ele veio de uma cidade da Palestina, chamada Kobar, que fica na região de Ramallah. Minha mãe chegou em 1965. Minha mãe é de uma cidade chamada Arura na Palestina. Eles já eram casados. Chegaram a ter uma filha lá, que com poucos meses de vida infelizmente, em virtude de algum problema de saúde, teve uma febre muito alta, não deu tempo de chegar, ao hospital e veio a óbito. Meu pai veio de navio, chegou ao porto de Santos e de lá subiu para São Paulo. Todos esses imigrantes subiam e de lá eram distribuídos pela linha férrea. Tem até um grande estudo a ser feito: como que a imigração no Brasil era distribuída a partir das linhas férreas de São Paulo. Meu pai foi parar em Canoas, onde já existia uma comunidade palestina. Lá era possível pegar mercadorias no que hoje seria considerado consignação. Você pegaria as mercadorias. Os mascates venderiam, voltariam e pegariam mais. Meu pai trabalhou como mascate em Canoas por mais ou menos um ano. Depois ele foi para Toledo, interior do Paraná, onde estava aberta uma área de colonização. A empresa colonizadora chamada Muripã era do Rio Grande do Sul. Já havia palestinos da mesma cidade do meu pai instalados em Toledo. Fazia pouco tempo que eles tinham entrado em contato com meu pai e meu pai foi para lá. Meu pai trabalhou em sociedade com esse outro patrício palestino, também de Kobar. Montaram uma sociedade, uma pequena loja na antiga rodoviária de Toledo. Aí quando meu pai acumulou um dinheirinho, ele mandou para minha mãe para que ela viesse. Então ela chegou em dezembro de 1965. Eu fui o primeiro filho a nascer no Brasil em dezembro de 1966.

Vou fazer um parêntese você já deve ter ouvido diretamente dos imigrantes ou de outros que narraram sobre eles. Esses imigrantes árabes palestinos em especial, já que estamos falando deles, em regra vinham para cá para voltar. Eles

não vinham para ficar. Vinham construir um pé de meia e voltar para sua família e muitos como no caso do meu pai deixavam a família já constituída lá com filhos, às vezes sem. Mas como te disse a ideia era voltar, melhorar de vida e voltar. Isso não aconteceu à maioria esmagadora não voltou. E foi assim com meu pai. Então de modo muito resumido, esse é o caminho de vida, o trajeto de meu pai e também de minha mãe.

Meu pai e minha mãe, não foram afetados diretamente pela limpeza étnica de 1947 a 1951, a chamada Nakba Palestina, porque eles não eram da região tomada de 1948. Ao mesmo tempo eles vieram para o Brasil anteriormente a Guerra dos Seis Dias, em 1967. Então eles estão entre a Nakba que é 1948 e a Naksa que é 1967. Mas não dá para desconhecer do que em modo geral o empobrecimento da Palestina, a falta de perspectiva, em toda a Palestina, inclusive na Cisjordânia naquele momento ainda não sob poder israelense, mas sim jordaniano, criava uma ausência de perspectiva. Então eles vieram para cá, meu pai primeiramente, a razão era as condições socioeconômicas não favoráveis à Palestina naquele momento na região deles, onde estavam.

E tudo isso seguramente é uma decorrência de uma catástrofe no período Otomano que especialmente quando que enfrenta seu ocaso declínio civilizacional e com a Primeira Guerra termina de terminar de existir. Depois o período da ocupação inglesa que vai até maio de 1948, especialmente para implementar o projeto sionista, tomada da Palestina, limpeza étnica e colonização de estrangeiros nos lugares de palestinos e depois tudo isso leva aquilo que a gente conhece.

É obvio, por outro lado, que isso (a emigração) é consequência direta desta longa, muito longa ocupação da Palestina e da região chamado Oriente Médio e do Mundo Árabe por potências estrangeiras, desde o Império Otomano passando pelo inglês e depois pelo projeto sionista, que é um experimento social genocida permanente, baseado na limpeza étnica, colocando uma região sob regime de apartheid. Então essa seria assim a moldura geral.

As dificuldades enfrentadas pelos meus pais foram a língua, o conjunto de costumes de modo geral, a cultura e a espiritualidade da religião, pois não tinha Mesquita e não tinha como exercer a espiritualidade da religião. A saudade da Terra. O meu pai, em específico, até o dia da morte dele em 1997... ele dizia para nós, quando éramos crianças, que todos os dias ele sonhava com a Palestina. Ele permaneceu no Brasil por 37 anos.

A alimentação, especialmente no primeiro momento, quando eles não sabiam se dar ainda muito bem com essa restrição do consumo da carne de porco. Na época não tinha óleo vegetal disponível. Não existia sequer a margarina, usavam a gordura de porco para frituras e o próprio pão, principalmente nos interiores dos países. Então eu lembro quando criança que minha mãe usava com muita frequência, manteiga; claro, outra forma de substituir, lembrando que ainda não havia para comprar no mercado à vontade, o óleo vegetal. O óleo vegetal era mais famoso, mais comum. Além disso, não existia nem mesmo o de milho que é anterior a soja, chamada lavoura branca.

Além disso, para esclarecer, economicamente a vida de mascate não era vida fácil, era difícil, dura e depois para estabelecer o pequeno comércio era muito difícil, porque tinha dificuldade da língua que atrapalhava um pouco. Apesar disso tudo, muitos acabaram consolidando suas posições, uns mais bem sucedidos economicamente, outros menos. Mas acabaram consolidando suas condições socioeconômicas.

As dificuldades associadas eram basicamente essas, que eu diria, mas comentaria também o grau de tudo isso que era muito difícil na época também de fazer as vistas aos Palestinos, porque era muito caro e, além disso, estavam começando a vida. Primeiro porque não se ganhava tanto o que e se mandava pouquinho, lá já ajudava. Além disso, o contato era muito difícil uma carta levava tempo para chegar e depois o retorno. Então esses eram os detalhes que mais que marcaram essas vidas. Quanto mais no interior estava mais abandonado e mais era difícil de conectar e exercer o senso comunitário. Os que estavam nos grandes cidades, já existiam clubes árabes, alguma coisa, mas nos interiores mais profundos, como era o caso de minha família, Toledo interior do Paraná isso era inexistente, a vida comunitária era exercida de casa em casa, no baralho, coisa do tipo.

O meu pai ele não conseguia se adaptar aqui. Ele se sentia permanentemente um estrangeiro e a ideia dele sempre era voltar. Ele sonhava sempre com o retorno, até o ponto de quando ele tinha seus 75 anos um pouco menos, ele faleceu com 76 lá, ele queria o tempo todo voltar. Ele não queria mais ficar aqui, ele já estava aposentado e não tinha mais comércio. Todos nós já nessa época nem morava mais em Toledo, morávamos em Maringá desde 1992 e nós os filhos estudávamos na Universidade Estadual de Maringá. O meu pai queria voltar,

ele dizia abertamente conosco, com todos. Ele falava abertamente que queria voltar e morrer na terra dele. O meu pai nunca se adaptou muito bem aqui.

Então, você vê não é tão simples você começa, lembrar-se de coisas, na escola até mesmo algumas professoras no primeiro grau primário especialmente nesse período de primeira a quarta série chamava a gente de turco e turquinho, coisa que nós não gostávamos, nós sabíamos que não éramos turcos. Nós éramos crianças não sabíamos porque nós não deveríamos gostar daquilo. Mas nós sabíamos que não éramos turcos e sentíamos nitidamente que aquilo era pejorativo, negativo era uma distinção. Era uma citação que distinguia desfavoravelmente.

Minha mãe mesmo chegou a ir à direção da escola reclamar de maus tratos, que nós chegamos a sofrer de fato. Até de professores ou até mesmo de uma professora específica, no meu caso que foi no terceiro ano primário. Então essas coisas todas.

Nós não éramos também religiosamente de ponto de vista espiritualmente muçulmanos na escola. Tínhamos dificuldades, tínhamos que rezar na entrada da escola. Nós não nos sentíamos bem com isso. O estado era laico e público. Mas tínhamos que rezar. Não tenho nada contra o catolicismo. Eu admiro muito a religião, mas isso também causava dificuldade.

A vida do imigrante não é exatamente fácil, mas ao mesmo tempo nós acabamos sendo bem recebido aqui para trabalhar e viver. Podemos prosperar. Todos aqueles que organizaram um pouco a vida, não necessariamente para ficar rico, pelo contrário, meu pai nunca ficou rico. Talvez ele seja dos imigrantes árabes, considerando libaneses, sírios e palestinos que passaram por Toledo tem sido que menos acumulou riqueza, permaneceu numa vida muito simples e humilde.

Então nós não sofremos naquele período esse racismo. Esse ódio, essa intolerância que está em vigor ineditamente agora no Brasil. Eu não me lembro de viver isso. Não havia uma discriminação, não havia uma distinção que estou te dizendo, não havia isso. Meu pai não era uma pessoa mal vista na cidade, pelo contrário, tantos os patrícios, quantos não patrícios, os brasileiros de modo geral, aqueles que não são árabes e não são descendentes, tratavam meu pai muito bem. Ele era conhecido como Titio em Toledo. Então eu acho que daria para fazer uma conta positiva.

Mas ao mesmo tempo é muito incrível como que podia um sujeito que era analfabeto ou semianalfabeto no país de origem vem para um país que não tem a

cultura e nada dele. Onde é difícil de locomover, ele vai para um lugar, onde para chegar de carro levaria dias, porque não tinha asfalto, não tinha nada, não tinha meios de comunicação. Hoje você tem a facilidade da língua com o tradutor automático, estratégia no teu celular. Essas pessoas não tinham isso. Eu diria que de modo geral uma pessoa para se deslocar de um lugar para o outro e viver nesse lugar estava preparado para encontrar o mundo que encontrasse. E assim desbravá-los e enfrentá-lo e superá-lo. Eu não sei se os imigrantes de hoje. A pessoa que vive em diáspora hoje. Se ela encontraria forças suficientes, especialmente aquelas que vêm do Oriente Médio, para enfrentar do que esses lá trás.

Meu pai era um sujeito religioso. Ele sempre estava preocupado com as cinco orações diárias, isso era sagrado. Aos feriados muçulmanos sagrados, ele comprava um cabrito ou um carneiro que ele criava, para abater e comer nos feriados. Então minha mãe cozinhava esse cabrito ou carneiro. Ela fazia tudo à cabeça, as tripas, o bucho recheado. Era incrível.

Eu me lembro de muito quando éramos crianças. Nós gostávamos muito do Ramadã, porque a janta era uma coisa muito farta. E também a comida era melhor, sabíamos que tínhamos que quebrar o jejum. Também me lembro dos jantares nas casas das famílias ou na nossa casa. Nesse período do Ramadã, meu pai comprava uma ou mais caixas de refrigerantes. Eu me lembro de muito bem do refrigerante minuano, que nós adorávamos. Eu me lembro de também de que tinha mais presença de frutas no mês do Ramadã, pois no interior era muito cara. Então essas coisas eram mais presentes. Eu me lembro disso que era assim.

Quando eu vou para Maringá. Eu vivo lá. Então se vive diferente o Ramadã. Em Maringá a quebra de jejum era nas mesquitas, já tinha um clima diferente. As orações de sextas-feiras eram mais poderosas no período do Ramadã. Essa coisa em Curitiba é mesma coisa. Isso é vivido em comunidade. O Ramadã é um período de vivência comunitária mais poderosa, um ponto comunitário de congregação.

Então em Maringá onde eu vivi e em Curitiba onde eu vivo atualmente. Você não se depara como esses problemas da espiritualidade, vai ter uma mesquita e vai ter um Sheik, e uma comunidade que congrega.

A comida que minha mãe fazia era basicamente árabe. O que a mãe fazia de diferente da comida árabe era a carne assada, feijão, arroz. O resto era tudo comida árabe. Era molho de quiabo, *fasulhe*, *zahra*, sardinha no forno, *tahine*, as pastas - homus. Como não existiam os temperos árabes em Toledo, quando meu pai ia para

São Paulo ou alguém ia, trazia azeite de oliva, *tahine*, essas coisas. Então a nossa comida era árabe, nós raramente comíamos fora em Toledo. E também não existia nem restaurante árabe, mal existia para os viajantes.

A minha mãe aprendeu cozinhar com a mãe dela. A minha mãe era muito bem afamada pela sua boa mão para cozinhar. Eu não tinha me preocupado se quer observar ela cozinhar. Eu comecei a cozinhar na República e depois eu comecei a resolver a cozinhar comida árabe. Eu resolvi começa a fazer as cosias. Eu me lembro da comida da minha mãe, para mim a comida da minha mãe é diferente.

Desde 2001 eu moro em Curitiba. Sou eu que cozinho. Na verdade eu comecei a cozinhar desde que moro em Maringá. Passei a cozinhar na República onde morava porque não gostava de limpar a casa. Então tinha um acordo. Eu cozinho e vocês limpam a casa, inclusive meu quarto. Eu nunca tinha cozinhado antes. Então hoje sou eu que cozinho em casa. Ontem mesmo nós comemos com pão árabe o quiabo com molho de tomate. Eu, minha esposa e meu sobrinho da Palestina que está morando aqui para estudar, filho de minha irmã. Os meus filhos estudam em outra cidade.

A culinária acaba sendo a maneira mais fácil de você apresentar sua cultura, para outra cultura, e para outras pessoas. Os meus filhos adoram a comida árabe. Por eles só comiam comida árabe. Os meus filhos estão em processo de aprendizado em relação à culinária árabe.

Em relação à fronteira nós tivemos uma vida muito influenciada pela fronteira. A maior comunidade árabe proporcionalmente está em Foz do Iguaçu. Sempre houve uma comunidade palestina conectada muito sólida em Foz do Iguaçu. Então a gente se conectava muito com a ideia de fronteira em termos de Foz do Iguaçu. A gente ia muito a Foz do Iguaçu e Paraguai que fica ao lado, ia também à Argentina. Então essa era a nossa influência de fronteira.

A partir do momento que eu começo a militar no movimento palestino, especialmente quando que eu integro a direção da FEPAL como presidente. Eu comecei a conhecer as comunidades árabes fixadas em fronteira, possivelmente nem todas. Em Jaguarão eu tive uma vez na preparação do Décimo Congresso da FEPAL que aconteceu no último final de semana de abril de 2019 em Porto Alegre.

## RECEITAS DA MINHA MÃE

A seguir serão demonstradas as receitas detalhadas que foram realizadas por minha mãe referentes aos pratos que foram demonstrados no terceiro capítulo desta dissertação.

### **Café da manhã tradicional palestino**

#### *Falafel*

**Ingredientes:** 500g de grão de bico, uma cebola e temperos (sal, cominho, pimenta preta e tempero verde), e bicarbonato de sódio.

**Modo de preparo:** Coloque o grão de bico, a cebola e o tempero verde no processador. Logo depois, despeje numa bacia e acrescente o sal, o cominho, a pimenta preta e uma pitada de bicarbonato de sódio. E misture todos os ingredientes. Depois modele em formato redondo e frite e sirva.

#### *Homus*

**Ingredientes:** 500g de grão de bico cozido, três colheres de sopa de pasta de *tahine*, dois dentes de alho, um limão, sal e uma pedra de gelo.

**Modo de preparo:** Bater todos os ingredientes no processador. Logo depois coloque-se num prato e finaliza com azeite de oliva e *sumak* por cima e sirva.

## Pão Sírio

**Ingredientes:** Um quilo de farinha de trigo, uma colher de sopa de fermento biológico, uma colher de sobremesa de açúcar, uma colher de sopa de sal, duas colheres de sopa de azeite de oliva ou óleo e água morna.

**Modo de preparo:** Coloque numa bacia a farinha de trigo. E num copo separado coloque o fermento e o açúcar com pouco de água morna e deixe fermentar. Depois acrescente juntamente com a farinha de trigo e adicione o sal e o azeite de oliva ou óleo e sove com as mãos. E deixe descansar por 2 horas. Depois basta dividir a massa em bolinhas. **Observação** para não grudar ao dividir a massa coloque um pouco de farinha sobre a mesa e faça as bolinhas de pão. Deixe descansar por mais 15 minutos. Em seguida espiche a massa e coloque no forno ou na frigideira para assar e sirva.

## Mansaf

**Ingredientes:** Um quilo de carne de cordeiro, um litro de iogurte branco (coalhada) ou uma pedra de *laban jammed*, uma colher de sopa de óleo, duas xícaras de arroz, uma cebola picada e temperos (sal, cominho, pimenta preta e açafrão).

**Modo de preparo:** Primeiramente frite a cebola e acrescente a carne de cordeiro com os temperos tais como (sal, cominho e pimenta preta). Separadamente bata o iogurte branco (coalhada) no liquidificador e despeje em outra panela e coloque no fogo e fique mexendo até ferver. Logo depois, despeje na panela que consta a carne de cordeiro e deixe cozinhar por mais 15 minutos. Depois separadamente faça o arroz e adicione o açafrão no arroz. Depois que tiver pronto, basta montar no *sider*. Primeiramente coloque no *sider* um pão e molhe com a coalhada, depois a adicione o arroz por cima e no final adicione a coalhada juntamente com a carne de cordeiro. E para finalizar coloque amêndoas para enfeitar o *sider*.

Prato principal, sopa de lentilha vermelha

**Ingredientes:** 500g de lentilha vermelha, uma cebola picada, um dente de alho, uma cenoura picada e temperos (sal, cominho e pimenta preta) e um litro da água.

**Modo de preparo:** Primeiramente refogue a cebola e o alho. Em seguida acrescente a lentilha e deixe refogar por alguns minutos. Depois acrescente um litro de água e a cenoura e os temperos (sal, cominho e pimenta preta). Deixe cozinhar por 40 minutos até o caldo engrossar e sirva.

*Maluf*

**Ingredientes:** Um repolho e **para o recheio:** Duas xícaras de arroz, 500g de carne moída (guisado), uma colher de sopa de óleo, um tomate picado, uma cebola picada, um limão e temperos (sal, cominho, pimenta preta e salsinha).

**Modo de preparo:** Primeiramente misture todos os ingredientes do recheio. Logo depois, ferva as folhas do repolho. Observação antes de ferver as folhas recomenda-se tirar o talo do meio do repolho. Logo depois de ferver as folhas, basta colocar o recheio e enrolar. E por fim colocar numa panela para cozinhar cerca de 1h e 30min.

*Waraq Dawali* (folha de parreira) e *Kussa Mahshi* (abobrinha recheda)

**Ingredientes:** 500g de folhas de parreira e **para o recheio:** Duas xícaras de arroz, 500g de carne moída (guisado), uma colher de sopa de óleo, um tomate picado, uma cebola picada, um limão e temperos (sal, cominho, pimenta preta e salsinha).

**Modo de preparo:** Primeiramente misture todos os ingredientes do recheio. Logo depois dar uma leve fervida nas folhas de parreira. Em seguida basta colocar o recheio e enrolar e colocar numa panela para cozinhar por 1h e 30 min e sirva.

**Ingredientes:** Um quilo de abobrinha e **para o recheio:** Duas xícaras de arroz, 500g de carne moída (guisado), uma colher de sopa de óleo, um tomate picado, uma cebola picada, um limão e temperos (sal, cominho, pimenta preta e salsinha).

**Modo de preparo:** Primeiramente misture todos os ingredientes. Depois tire a polpa da abobrinha e coloque o recheio e em seguida coloque para cozinhar por 1h e 30 min e sirva.

### *Musakhan*

**Ingredientes:** Dois pães sírios, um quilo de frango, cinco cebolas picadas, uma xícara de azeite de oliva, temperos (sal, *sumak*, cominho e pimenta preta).

**Modo de preparo:** Primeiramente cozinhe o frango. Depois numa frigideira refogue a cebola com o azeite de oliva e acrescente sal, *sumak*, cominho e pimenta preta. Depois coloque o pão sírio numa bandeja e molhe com o caldo do frango. Depois acrescente a cebola e o frango por cima e coloque mais *sumak* para finalizar. E coloque no forno para assar por 30 minutos e sirva.

### *Maftoul*

**Ingredientes:** 500g de trigo, 500g de farinha de trigo, uma colher de sopa de óleo, um quilo carne de cordeiro ou frango, uma cebola picada, 500g de grão de bico e temperos (sal, pimenta preta e cominho).

**Modo de preparo:** Primeiramente misture o trigo com a farinha de trigo levemente com a mão em formato circular, adicionando um pouco de água ao misturar. Depois coloque para cozinhar a vapor. Depois retire e coloque no *sider* e adicione uma cebola picada crua, azeite de oliva e pimenta preta. Logo depois, coloque novamente no vapor. Depois separadamente cozinhe a carne de cordeiro ou frango com o grão de bico. Depois de pronto, monte no *sider* o *maftoul* e por cima coloque o caldo de carne ou frango e sirva.

Prato Principal, *mujadara* (arroz com lentilha)

**Ingredientes:** Uma xícara de arroz, uma xícara de lentilha, duas cebolas cortadas em rodelas, dois dentes de alho e temperos (sal, pimenta preta e cominho) e uma colher de sopa de óleo.

**Modo de preparo:** Primeiramente cozinhe a lentilha com a água por 20 minutos. Em seguida adicione os temperos (sal, cominho e pimenta preta). Em seguida acrescente o arroz na lentilha e deixe cozinhar por mais 20 minutos. Em uma frigideira frite a cebola e o alho com o óleo. E para finalizar coloque em cima do arroz com lentilha e sirva.

Salada de Tomate

**Ingredientes:** Um tomate picado, um pepino picado, um limão, uma colher de sopa de azeite de oliva, duas colheres de sopa de *tahine*, uma pitada de sal e tempero verde.

**Modo de preparo:** Misture todos os ingredientes.

*Kufta*

**Ingredientes:** 500g de carne moída (guisado), uma colher de sopa de óleo, uma cebola picada, dois dentes de alho picados, sal e tempero verde.

**Modo de preparo:** Misturar todos os ingredientes com a carne moída (guisado), juntamente com os temperos. Depois basta fazer as bolinhas como se fossem almôndegas e colocar numa frigideira com óleo para grelhar. Também pode colocar num espeto e assar na brasa e sirva.

### *Bamia* (Quiabo)

**Ingredientes:** 500g de quiabo, uma colher de sopa de óleo, uma cebola picada, um dente de alho, dois tomates picados, duas colheres de sopa de extrato tomate e temperos (sal, cominho e pimenta preta).

**Modo de preparo:** Primeiramente refogue a cebola e o alho com óleo. Em seguida acrescente o quiabo em pedaços e refogue por alguns minutos. Depois acrescente o tomate e o extrato tomate e os temperos (sal, cominho e pimenta preta) e deixe cozinhar por 20 minutos e sirva.

### *Mulukhie* Seca ou Fresca

**Ingredientes:** *Mulukhie* seca ou fresca, uma colher de sopa de óleo, uma cebola picada, frango ou carne, um tomate em rodela sem casca e semente e temperos (sal, cominho e pimenta preta).

**Modo de preparo:** Primeiramente refogue a cebola com o óleo e acrescente o frango ou a carne com os temperos (sal, cominho e pimenta preta), deixe cozinhar por 20 minutos. Em seguida acrescente o *mulukhie* e o tomate em rodela. E deixe cozinhar por 30 minutos e sirva.

### *Kabsa*

**Ingredientes:** Um quilo de frango, duas xícaras de arroz basmati, uma colher de sopa de óleo, um tomate picado, uma cebola picada, uma cenoura ralada, uma laranja ralada (usar apenas a casca) e temperos (sal, pimenta vermelha, louro, cravo, canela, extrato tomate).

**Modo de preparo:** Primeiramente refogue a cebola com o óleo e acrescente o tomate picado, o sal, a pimenta vermelha, o louro, o cravo, a canela, *hal* (semente de cardomo). E em seguida coloque o frango e o extrato de tomate e deixe cozinhar por 15 minutos. Depois adicione a cenoura ralada e a casca de laranja e deixe

cozinhar por mais 20 minutos. Depois retire o frango da panela e coloque para assar. E adicione o arroz na panela que estava o frango e deixe o arroz cozinhar por mais 15 minutos. Depois de pronto monte no *sider* o arroz e o frango por cima e enfeite com amêndoas e rodela de limão e sirva.

## Doces Árabes

### *Kataif*

**Ingredientes da massa:** Dois copos de farinha de trigo, uma xícara de semolina, duas colheres de sopa de açúcar, uma colher de sopa de fermento biológico, uma colher de sopa de fermento químico e três copos de água morna.

**Para o recheio:** 500g de nozes trituradas, duas colheres de sopa de açúcar, 200g de coco ralado e uma colher de sopa de canela.

**Para o caldo:** Três copos de açúcar, três copos de água, um limão e um pau de canela.

**Modo de preparo:** Primeiramente misture os ingredientes do recheio. Depois bata no liquidificador a farinha de trigo, a semolina, o açúcar, o fermento biológico, o fermento químico e a água morna. Bata aproximadamente por 5 minutos. Deixe a massa descansar por 20 minutos. E aproveite para preparar o caldo. Numa panela coloque o açúcar, a água, o limão e a canela. Deixe no fogão até o caldo engrossar. Numa frigideira coloque a massa aos poucos em formato redondo. Depois de finalizar, basta rechear o *kataif*. Em seguida coloque numa bandeja untada o *kataif* e coloque para assar por 30 minutos. Depois retire do forno e mergulhe o *kataif* no caldo por alguns segundos e retire e sirva. Observação o *kataif* também pode ser frito em vez de assado, mas o processo é o mesmo depois de frito, basta mergulhar o *kataif* no caldo, deixar por alguns segundos e retire e sirva.

## *Maamoul*

**Ingredientes da massa:** Um quilo de semolina, dois copos de farinha de trigo, 400g de manteiga, uma xícara de açúcar, duas colheres de sopa de fermento biológico, quatro colheres de sopa de leite em pó e dois copos de água morna.

**Ingredientes do Recheio:** 500g de pasta de tâmara, uma colher de sopa de canela em pó e uma colher de sopa de manteiga.

**Ingredientes do Recheio:** 500g de nozes trituradas, uma colher de sopa de manteiga e cinco colheres de caldo de açúcar (*kater*).

**Modo de preparo do recheio:** Misturar a pasta de tâmara com a canela e a manteiga. Depois disso basta fazer bolinhas de pasta de tâmara. Já com as nozes, misture as nozes com a manteiga e caldo de açúcar e também faça bolinhas de nozes.

**Modo de preparo da massa:** Em uma bacia colocar a semolina e a farinha de trigo. Em seguida acrescentar a manteiga e misturar levemente com a mão até a manteiga penetrar na semolina e na farinha de trigo. Depois colocar na geladeira e deixar por 12 horas. Depois acrescentar o açúcar, o leite em pó, o fermento biológico e a água morna. Misturar tudo novamente. Depois pegar um pouco da massa e fazer formatos de bolinhas (formato redondo). E depois basta rechear e colocar nas forminhas de fazer *maamoul* e depois desenformar o *maamoul* e colocar numa bandeja e levar ao forno por 45 minutos e servir.

**Observação:** Quem não tiver as forminhas pode fazer em formato tipo rosquinhas. Basta espichar a massa e colocar o recheio da tâmara.

## *Harissa*

**Ingredientes:** Um quilo de semolina, um copo de açúcar, 200g de manteiga, um copo de leite integral e amêndoas.

**Para o caldo:** Três copos de açúcar, três copos de água, um limão e um pau de canela.

**Modo de preparo:** Coloque a semolina e o açúcar numa bacia. Em seguida derreta a manteiga numa frigideira e depois coloque juntamente com a semolina e o açúcar e acrescente o leite integral. Misture levemente todos os ingredientes. Depois despeje numa bandeja untada. E deixe descansar por 15 minutos. Depois corte em pedaços a *harissa* e enfeite com as amêndoas. Em seguida numa panela prepare o caldo. Depois de retirar a *harissa* despeje o caldo sob a *harissa*. Deixe esfriar e sirva.

## QUESTIONÁRIO

### Questões Migratórias

1. Você poderia me dizer seu nome completo? No caso de mulher, pedir que diga como era o nome de solteira, visto que em alguns povos perde o sobrenome de nascença.
2. Caso não se importe poderia nos informar sua data de nascimento?
3. Você é nascido no Brasil ou veio para cá como imigrante?
4. Em que ano ocorreu à imigração para Fronteira Meridional Brasil-Uruguai?
5. Para onde você veio, quando chegou ao Brasil/Uruguai? Por que escolheu essa cidade? Você veio só, ou com familiar? Já havia parentes ou amigos instalados nesta cidade?
6. Qual foi o principal motivo da imigração?
7. Quais foram as principais dificuldades encontradas no país de imigração?
8. Quais foram os principais pontos positivos e negativos encontrados e vivenciados na Fronteira sul do Rio Grande do Sul?
9. Quais foram as principais atividades desenvolvidas na Fronteira Meridional Brasil-Uruguai?
10. Você acha a região de fronteira boa para os imigrantes árabes? Por quê?

### Questões Culturais e Culinárias

11. Como são os espaços de manifestações da cultura árabe na fronteira meridional Brasil-Uruguai?
12. Durante o mês do Ramadã, como é o encontro da comunidade árabe para fazer as orações e para fazer a quebra do jejum?
13. Como é a questão da alimentação em casa? Quais os principais pratos árabes feitos em casa? A culinária é somente árabe ou também brasileira ou uruguaia.
14. Como são as atividades destinadas aos homens e as mulheres, por exemplo, na compra dos produtos e no preparo e no consumo dos alimentos? E os nascidos no Brasil, como são os costumes alimentares daqueles nascidos no Brasil de origem Palestina?
15. Como providenciam os temperos e outros ingredientes? Ocorrem adaptações da culinária tradicional, como?
16. Como as receitas são aprendidas e passadas de geração em geração?
17. Me diga como as comidas que vocês mantêm remetem alguma lembranças da infância?
18. Ao convidar algum amigo ou familiar para almoçar ou jantar qual tipo de comida é feita árabe ou brasileira ou uruguaia?
19. O que a comida árabe representa para você, qual o sentimento que você sente ao estar preparando determinado prato, essa comida lembra as origens de sua terra natal?
20. Como as novas gerações presente aqui na Fronteira Meridional Brasil-Uruguai se lidam com a comida árabe há uma transmissão de memória em relação à terra natal de seus familiares?