

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI  
VERA LÚCIA STAHELIN RUSTOMGY**

**COMIDA ÉTNICA E HOSPITALIDADE NAS TRAJETÓRIAS  
DE REFUGIADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO**

**São Paulo**

**2020**

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI  
VERA LÚCIA STAHELIN RUSTOMGY**

**COMIDA ÉTNICA E HOSPITALIDADE NAS TRAJETÓRIAS  
DE REFUGIADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO**

Dissertação apresentada à Banca Examinadora,  
como exigência parcial para a obtenção do título de  
Mestre em Hospitalidade da Universidade Anhembi  
Morumbi, sob a orientação da Professora Dra. Sênia  
Regina Bastos.

**São Paulo**

**2020**

**VERA LÚCIA STAHELIN RUSTOMGY**

**COMIDA ÉTNICA E HOSPITALIDADE NAS TRAJETÓRIAS  
DE REFUGIADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO**

Dissertação apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Professora Dra. Sênia Regina Bastos.

Aprovado em

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sênia Regina Bastos

---

Prof. Dr. Leandro Benedini Brusadin

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca UAM  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

733c Lúcia Stahelin Rustomgy, Vera  
Comida étnica e hospitalidade nas trajetórias de refugiados  
na cidade de São Paulo / Vera Lúcia Stahelin Rustomgy. -  
2020.  
216f.

Orientador: Sênia Regina Bastos.  
Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade  
Anhembí Morumbi, São Paulo, 2020.  
Bibliografia: f.92

1. Hospitalidade. 2. Comensalidade. 3. Comida Étnica. 4.  
Refugiado. 5. São Paulo/SP.

CDD 647

## DEDICATÓRIA

*À minha mãe, neta de imigrantes, Vera Lúcia Stahelin Carril  
Ao meu pai, imigrante, Firozshaw Kecobade Bapugy Rustomgy, in memoriam  
A todos os professores que me formaram até aqui  
À minha orientadora, neta de imigrantes, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sênia Regina Bastos  
A todos os migrantes que se deslocam mundo afora em busca de uma vida melhor.*

## AGRADECIMENTOS

Agradeço aos amigos e familiares por todo apoio concedido durante essa etapa desafiadora e por toda a compreensão devida às minhas ausências neste período.

A todos os migrantes que, na condição de refugiados, dispuseram-se a contar suas trajetórias, deixando com que eu “transpusesse a soleira” e conhecesse detalhes de suas jornadas.

Aos meus professores, aos docentes do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sobretudo, à Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Elizabeth Wada, que sempre nos acolheu e nos ensinou hospitalidade na prática.

À minha orientadora, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sênia Regina Bastos, por toda paciência, generosidade e persistência durante esses dois anos e meio, serei eternamente grata!

Aos meus amigos de Anhembi Morumbi, que se tornaram parceiros da vida, especialmente, à Maria Cláudia Gavioli.

À Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Henriqueta Sperandio Gimenes Minasse, a quem tenho muito carinho e admiração por todos os conhecimentos e generosidade prestados durante todos esses anos.

À Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Célia Lucena, pelos ensinamentos da pesquisa de campo, por colaborar com essa dissertação e pela amizade resultante destes trabalhos.

À querida Alessandra Cervantes Marota, por todo apoio e incentivo desde o ingresso no programa, mas principalmente pela amizade construída e que permanece.

À Simone Miguel Ferreira, pela amizade, torcida e por toda colaboração e incentivo.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pelo fundamental apoio financeiro.

*A comida sempre foi a minha vida, a verdade. Alguma coisa que eu amo. É a coisa que eu mais gosto (Mazen Zwawe, 2020).*

## RESUMO

À comida atribui-se um importante papel na preservação de tradições e costumes de imigrantes e refugiados, isso porque os atos de cozinhar e comer pratos de culinárias tradicionais (comida étnica) proporcionam experiências de acolhimento, comensalidade e sociabilidade. Este trabalho visa compreender a hospitalidade nas trajetórias de refugiados que produzem e comercializam comida étnica na cidade de São Paulo. Logo, buscou-se averiguar as experiências de hospitalidade vividas pelos refugiados, discutir a importância da comida étnica nas trajetórias dos refugiados, entender as razões pelas quais refugiados optam por empreender especificamente na área de gastronomia. A partir de um levantamento de artigos, buscou-se averiguar a presença das dimensões da hospitalidade no comércio de comida étnica, por meio de uma análise qualitativa. Além disso, foram realizadas entrevistas semiestruturadas *in loco* com refugiados empreendedores provenientes da Síria, Palestina, Turquia, Uganda e Venezuela, com o propósito de averiguar o contexto de refúgio, origem étnica, motivações para empreender na área de gastronomia, adaptações realizadas nas receitas em relação aos ingredientes, significados da sua comida de origem, entre outros. Após a análise de conteúdo dos elementos dialógicos das entrevistas, realizou-se a triangulação com as dimensões inerentes da teoria em hospitalidade. Os resultados apontam que os refugiados entrevistados possuem histórias de acolhimento em sua chegada ao Brasil muito distintas: acolhidos por familiares, auxiliados pelo Conare (estatuto de refúgio), ingressaram com visto humanitário ou com visto de trabalho. Parte dos refugiados que passou a residir em São Paulo, ampliou sua dieta ao consumir alimentos a ela não pertencentes, enquanto um determinante para a preservação do *habitus* alimentar, observado na dimensão da comensalidade, é a religião, no caso, a islâmica. Além do sustento, a comida étnica proporciona visibilidade à cultura, costumes e realidades diferentes daquela veiculada pela mídia, caracterizada por conflitos, guerras e miséria, bem como estabelecer novas relações sociais.

**Palavras-chave:** Hospitalidade. Comensalidade. Comida Étnica. Refugiado. São Paulo/SP.

## ABSTRACT

Food is given an important role in preserving the traditions and customs of immigrants and refugees, because the acts of cooking and eating traditional culinary dishes (ethnic food) provide experiences of welcoming, commensality and sociability. This work aims to understand hospitality in the trajectories of refugees who produce and trade ethnic food in the city of Sao Paulo. Therefore, we sought to investigate the experiences of hospitality lived by refugees, to discuss the importance of ethnic food in the trajectories of refugees, to understand the reasons why refugees choose to undertake, specifically in gastronomy. From a survey of articles, we sought to ascertain the presence of the dimensions of hospitality in the ethnic food trade, through a qualitative analysis. In addition, semi-structured interviews were carried out on the spot with enterprising refugees from Syria, Palestine, Turkey, Uganda and Venezuela, with the purpose of investigating the context of refuge, ethnic origin, motivations to undertake in the area of gastronomy, adaptations made in recipes in regarding the ingredients, meanings of their original food, among others. After the content analysis of the dialogical elements of the interviews, triangulation with the inherent dimensions of the theory in hospitality was carried out. The results show that the interviewed refugees have very different reception histories on their arrival in Brazil: welcomed by family members, assisted by Conare (refugee status), they entered with a humanitarian visa or a work visa. Part of the refugees who started to live in Sao Paulo, expanded their diet by consuming foods that do not belong to it, while a determinant for the preservation of food habitus, observed in the dimension of commensality, is religion, in this case, Islamic. In addition to sustenance, ethnic food provides visibility to culture, customs, and realities different from that conveyed by the media, characterized by conflicts, wars and misery, as well as establishing new social relationships.

**Keywords:** Hospitality. Commensality. Ethnic Food. Refugee. Sao Paulo-SP.

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ACNUR – Agência das Nações Unidas para os Refugiados

ALESP – Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo

AOC – Apelação de Origem Controlada

CASP – Cáritas Arquidiocesana de São Paulo

CONARE – Comitê Nacional para os Refugiados

DOC – Denominação de Origem Controlada

DOCG – Denominação de Origem Controlada e Garantida

DOP – Denominação de Origem Protegida

ECAD – Escritório Central de Arrecadação e Distribuição

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IGP – Indicação Geográfica Protegida

IGT – Indicação Geográfica Típica

IP – Indicação de Procedência

ONU – Organização das Nações Unidas

RNE – Registro Nacional de Estrangeiro

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SESC – Serviço Social do Comércio

USP – Universidade de São Paulo

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	14
CAPÍTULO 1 – DEFINIÇÃO DA ESTRATÉGIA DE PESQUISA .....	20
1.1 Metodologia aplicada.....	22
1.1.1 Pesquisa bibliográfica .....	22
1.1.2 Pesquisa na <i>Internet</i> – Bases Capes, Google Acadêmico e Scopus.....	22
1.2 Roteiro para pesquisa semiestruturada .....	23
1.3 Realização e tratamento das entrevistas.....	27
1.4 Análise de conteúdo.....	28
1.4.1 Variáveis analisadas .....	30
1.4.2 Análise dos sujeitos.....	32
QUADRO SÍNTESE DOS SUJEITOS .....	32
CAPÍTULO 2 – MIGRAÇÕES E HOSPITALIDADE: INGREDIENTES DE UM BANQUETE ÉTNICO .....	40
2.1. Bauman e Sassen: duas perspectivas sobre a brutalidade das “expulsões” .....	40
2.2 Migração e refúgio: deslocamentos por razões distintas .....	42
2.2.1 As migrações Sul-Sul: novos fluxos e novas classificações de deslocamentos.....	43
2.3 O cosmopolitismo de São Paulo: a cidade e o empreendedorismo étnico.....	44
2.4 A hospitalidade incondicional de Derrida e o dever de acolher ao refugiado .....	47
2.4.1 A negativa do acolhimento e o avesso da hospitalidade: a hostilidade .....	48
2.5 Três dimensões da hospitalidade .....	49
2.5.1 Acolhimento.....	49
2.5.2 Sociabilidade.....	50
2.5.3 Comensalidade .....	53
2.5.3.1 Gosto e paladar.....	55
2.5.3.2 <i>Habitus</i> e capital simbólico.....	56

CAPÍTULO 3 – A HOSPITALIDADE NAS TRAJETÓRIAS DOS SUJEITOS DA PESQUISA.....	61
3.1 Diferentes representações da comida étnica .....	61
3.1.1 Significado da comida de origem.....	62
3.1.2 Reproduções e adaptações de receitas e ingredientes .....	68
3.1.3 Experiências e sociabilidade a partir do consumo de comida étnica .....	72
3.1.4 Por que os refugiados empreendem com comida étnica .....	76
3.2 Novas oportunidades de recomeço e acolhimento.....	79
3.3 Resultados: comida étnica e hospitalidade nas trajetórias dos refugiados.....	83
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	87
REFERÊNCIAS .....	92
APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA .....	98
APÊNDICE B – ROTEIRO REVISADO .....	99
APÊNDICE C – ROTEIRO DEFINITIVO.....	100
APÊNDICE D – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 1.....	101
APÊNDICE E – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 2 .....	121
APÊNDICE F – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 3 .....	135
APÊNDICE G – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 4.....	149
APÊNDICE H – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 5.....	161
APÊNDICE I – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 6 .....	173
APÊNDICE J – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 7 .....	182
APÊNDICE L – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 8 .....	194
APÊNDICE M – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	209
APÊNDICE N – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....	210
APÊNDICE O – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....	211
APÊNDICE P – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....	212
APÊNDICE Q – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....	213

APÊNDICE R– TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	214
APÊNDICE S– TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....	215
APÊNDICE T– TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	216

## INTRODUÇÃO

Ao se tomar contato com a noção acadêmica de hospitalidade, a metáfora da soleira de uma porta é recorrente, referindo-se a desconhecidos que atravessam fronteiras, adentram lugares, inclusive de forma simbólica. Transpor a soleira é entrar, com a devida permissão do anfitrião, obedecendo ao ritual da hospitalidade. Caso contrário, ao penetrar, sem a devida permissão (convite), o forasteiro incorre em um ato de invasão e de intrusão (BOUDOU, 2017).

Nos últimos anos, muitas populações têm se deslocado pelo mundo afora, forçadas pelas circunstâncias que lhes foram impostas: guerras, conflitos, perseguição política, religiosa ou por orientação sexual, situação de fome e miséria, dentre outras problemáticas. Este é o caso dos refugiados, segundo dados da ACNUR (2018) existem em todo planeta, cerca de 70 milhões de pessoas em situação de deslocamento forçado, ou seja, requerendo o estatuto de refúgio, por estarem fora de seus lares. As migrações Sul-Sul (ACNUR, 2018a) têm sido uma tendência observada nesses fluxos migratórios<sup>1</sup>. Assim, o Brasil e outros países do hemisfério Sul têm sido o destino de pessoas em situação de refúgio advindas da África, de nações do Oriente Médio, como é o caso da Síria, em guerra desde 2010, entre outras nações afetadas pelas diferentes problemáticas anteriormente mencionadas.

Neste contexto, atribui-se à comida um importante papel na preservação de tradições e costumes de imigrantes e refugiados (CHEUNG, 2013; MOFFAT; MOHAMMED; NEWBOLD, 2017; VALLIANATOS; RAINE, 2008). Isso porque, compreendida como uma complexa e rica dimensão da hospitalidade, em situações de comensalidade desenvolvem-se também experiências de acolhimento e sociabilidade entre anfitrião e hóspede, ao promover o ato de compartilhar refeições e, concomitantemente, as relações entre ambos (BOUDOU, 2017; BOUTAUD, 2011; FISCHLER, 2011).

Coloca-se o seguinte problema de pesquisa: Como a hospitalidade é representada nas trajetórias dos refugiados que comercializam comida étnica na cidade de São Paulo, quer no momento inaugural de seu ingresso no país, quer nas relações estabelecidas na sociedade de acolhimento?

---

<sup>1</sup> Durante este trabalho são utilizados os termos migração e migrante, e não imigração ou imigrante, pelo entendimento do movimento em si do deslocamento e não pela sua origem ou destino.

O objetivo geral deste trabalho é investigar a hospitalidade nas trajetórias de refugiados que comercializam comida étnica na cidade de São Paulo. Dentre os objetivos específicos estão: compreender as experiências de hospitalidade vividas pelos refugiados, discutir a importância da comida étnica nas trajetórias dos refugiados, entender o porquê de os refugiados optarem por empreender especificamente na área de gastronomia.

A relevância deste tema está na sua importância enquanto fenômeno social (DURKHEIM, 2007). Por se tratar de deslocamentos humanos, migrações e refúgio estão (ou deveriam estar) inseridos em políticas públicas, planejamento urbano e outros temas tocantes à gestão da cidade. Sendo São Paulo, uma das maiores metrópoles do planeta (IBGE, 2011), faz-se necessária e imediata a compreensão da atualidade desse fenômeno para que possam ser tomadas medidas, não apenas paliativas, de acolhimento e auxílio a esses estrangeiros. A compreensão dessa realidade, especificamente no tocante à comensalidade, pode fomentar a elaboração de projetos de inclusão de migrantes internacionais e refugiados ao mercado de trabalho paulistano, bem como apoiar, legalizar e expandir o empreendedorismo étnico, definido por Halter (2007), como nichos de negócios criados por estrangeiros, nos quais certas etnias levam vantagem por possuírem conhecimentos e habilidades, inclusive, comerciais advindas de sua cultura, a exemplo de lavanderias comandadas por chineses, judeus nas confecções, salões de cabelereiros afro etc. Fenômeno esse, observável em grandes cidades do globo: Nova Iorque, São Paulo, Seul, Cidade do México, Tóquio, Berlim, Madri, entre muitas outras.

Neste contexto de globalização, a divulgação dos negócios compreendidos no âmbito de alimentos e bebidas, por meio de redes de apoio (Migraflix, por exemplo) e redes sociais (*Instagram* e *Facebook*), difunde, dentre outros aspectos, a experiência proporcionada aos comensais/clientes de comer uma comida tradicional (étnica), feita por refugiados que exercem a função de cozinheiros, alguns, inclusive, autodenominando-se *chefs* de cozinha. A situação de refúgio em que se encontram desperta certa curiosidade aos comensais, clientes de seus pequenos negócios gastronômicos.

No entanto, não é possível saber se existe um direcionamento para um público específico, na divulgação de tais negócios e comidas étnicas. Contudo, há constantes postagens e anúncios de comidas étnicas para encomendas, preparadas principalmente por sírios, em grupos e comunidades de refugiados e imigrantes no *Facebook*. E divulgação de eventos, como feiras gastronômicas, realizadas em museus, como é o caso da “Comida de Herança: ascendência à descendência” (2ª edição em 2019) e da “Festa do Imigrante:

reencontre suas raízes” (24ª edição em 2019), ambas tendo como local de realização o Museu da Imigração do Estado de São Paulo.

O método exploratório e descritivo, eleito para a realização da pesquisa, cuja abordagem é qualitativa, compõe-se das seguintes etapas: levantamento bibliográfico nas bases de Periódicos da Capes, Google Acadêmico e Scopus, pesquisa de campo com entrevistas semiestruturadas em profundidade com refugiados empreendedores, análise de conteúdo das entrevistas por meio das categorias definidas *a priori*, a partir do referencial teórico (BARDIN, 2011; MINAYO, 2006). O filtro utilizado para determinar a participação do refugiado no estudo foi o de autoafirmação, isto é, ao ser questionado quanto à sua condição de identificação no Brasil, se ele se considera migrante ou refugiado. O acesso aos entrevistados se deu por conveniência, a partir de uma matéria realizada sobre restaurantes comandados por refugiados (DIAS, 2019) e por indicação da *startup* Migraflif. O campo foi constituído por oito entrevistas semiestruturadas em profundidade, realizadas com refugiados que participaram de maneira voluntária. Esse número se deve ao fato de que alguns possíveis entrevistados se negaram a participar do presente estudo, em razão da exposição de acontecimentos e detalhes de sua vida pessoal.

O referencial teórico diz respeito a hospitalidade (PITT-RIVERS, 1977, RAFFESTIN, 1997; BINET-MONTANDON, 2011, GRASSI, 2004; BOUTAUD, 2011; BOUDOU, 2017; SIMMEL 1910, 2006, GOTMAN, 2008), migrações e refúgio (BAUMAN, 2017; SASSEN, 2016; BAENINGER, 2018), bem como a temáticas relacionadas ao consumo e venda de comida étnica, como ao empreendedorismo étnico (HALTER, 2007; TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007). Além disso, a hospitalidade incondicional de Derrida (2000, 2001, 2003) fundamenta a problematização do estatuto do refúgio, enquanto condições convencionadas por leis de hospitalidade não escritas, proporcionam a abordagem do acolhimento (PITT-RIVERS, 1977; RAFFESTIN, 1997; GRASSI, 2004; BINET-MONTANDON, 2011), considerada uma das dimensões da hospitalidade, juntamente com sociabilidade (SIMMEL 1910, 2006; PITT-RIVERS, 1977; RAFFESTIN, 1997; GOTMAN, 2008) e comensalidade (SIMMEL, 1910; BOUTAUD, 2001; BOUDOU, 2017). A dimensão da comensalidade, por sua vez, desdobra-se nos aspectos de gosto e paladar (BOURDIEU, 2007; MONTANARI, 2008; DÓRIA, 2009) e de *habitus* e capital simbólico (BOURDIEU, 2007, 2013).

As dimensões da hospitalidade se dão de forma simultânea, algumas vezes, com o acolhimento e a sociabilidade desenrolando-se num contexto de comensalidade. A título de ilustração, a partir de um convite e aceite imediato para um jantar improvisado, ao transpor a soleira, o convidado, além de ser recepcionado, acolhido, toma um lugar indicado à mesa,

compartilha da intimidade do lar de seu anfitrião, de uma substância em comum que é a comida servida, estabelecendo ali sociabilidade à pretexto da refeição (SIMMEL, 1910; MAUSS, 2003; PITT-RIVERS, 1977; RAFFESTIN, 1997; GRASSI, 2004; BOUTAUD, 2011; BOUDOU, 2017).

Do ponto de vista da temporalidade, as relações de hospitalidade podem ser conceituadas como advindas das dimensões, acolhimento, recepção/chegada, sociabilidade, relacionamento de amizade, vizinhança, parceria e comensalidade, celebrações, consumos de comida étnica etc., ocorrendo em três determinados momentos, compreendidos na chegada desses refugiados ao país de destino, isto é, sua entrada na sociedade de acolhimento, neste caso, na cidade de São Paulo, Brasil; no cotidiano, a partir das relações que esses estrangeiros passam a desenvolver no dia a dia com nacionais, estrangeiros residentes ou a passeio, ou seja, ao se estabelecerem na capital, entram em contato com habitantes da cidade e, especificamente, relacionado ao tema de comida étnica, quando a perspectiva comercial acaba por vir à tona; ao possibilitar a relação deles para com seus clientes, que são moradores do entorno, passantes e pessoas que trabalham na região do empreendimento.

Desta maneira, exceto pelo momento inaugural que se dá com a inserção/recepção desses na sociedade de acolhimento, é observável a simultaneidade das relações, sejam pessoais ou comerciais, dos estrangeiros com os habitantes da cidade. Tais relações ocorrem a todo momento e independem da existência da relação pessoal de vizinhança ou amizade; por exemplo, o possível estabelecimento de vínculos entre os fregueses para com os refugiados comerciantes de comida étnica. Assim sendo, as dimensões da hospitalidade são simultâneas, o acolhimento e a sociabilidade, permeados pelas relações pessoais, comerciais ou ambas, e a comensalidade. Logo, a comida étnica é o objeto que possibilita a simultaneidade das dimensões e das temporalidades da hospitalidade exercida e recebida pelos refugiados que estabelecem empreendimentos de gastronomia na cidade de São Paulo.

Sendo São Paulo uma capital cosmopolita, em que o hábito de comer fora é largamente proporcionado pela cidade (BELL, 2005), a oferta de consumo gastronômico é relevante tanto para a economia, pelos empregos gerados, quanto para a comensalidade e *habitus* de seus moradores. Dados o caráter cosmopolita dos grandes centros urbanos, o multiculturalismo e a diversidade cultural existentes possibilitam ao onívoro urbano, uma oferta gastronômica cultural diversificada, representada pela oferta e demanda de comida étnica. Comida essa que possui um duplo caráter: autenticidade e assimilação, pois não é porque a comida é oriunda de outra localidade/etnia que está salvaguardada de sofrer influências locais: adaptação de ingredientes, preferências de gosto dos habitantes da cidade.

Para além da questão da diversidade gastronômica, da variada oferta de comida étnica e do caráter cosmopolita das metrópoles (BELL, 2005), a cidade é palco de lutas (inclusive simbólicas) e protestos, local de exibição, possui mapas de distinção, ou seja, locais privilegiados, de prestígio social que destacam quem faz parte deles, e, sobretudo, local de consumo. Neste último caso, consumo de comida fora do lar, como divertimento (*food entertainment*), para além da necessidade de alimentar-se fisiologicamente.

Os fluxos migratórios presentes no Brasil pós-2007 são denominados como migrações Sul-Sul (BAENINGER, 2018), por serem especificamente de países do Hemisfério Sul com destino a esse mesmo Hemisfério, sobretudo, a América do Sul. Há uma certa diversidade de nacionalidades migrantes para o país: sírios, venezuelanos, haitianos, congolese, senegaleses, ganeses, filipinos entre outros. Além disso, existe uma gama de temas relacionados a esses migrantes, tais como: gênero, cultura, ativismos, integração, mídia, saúde, meio ambiente, segundo Baeninger (2018).

O Brasil, na figura do CONARE, reconheceu, somente em 2018, o total de 1.086 refugiados de diferentes nacionalidades: sírios (36%), congolese (15%) e angolanos (9%) entre outros (ACNUR, 2018d). Nesse ano houve considerável aumento de solicitações de reconhecimento de refúgio, dado o aumento exponencial do ingresso venezuelano, que representou 61.681 das mais de 80.000 solicitações realizadas. Dos estados com o maior número de solicitações, dois fazem fronteira com a Venezuela, Roraima (50.770), que verificou o aumento de 300% em relação a 2017, e Amazonas (10.500), enquanto São Paulo (9.977) coloca-se em terceiro, contrariando as tendências históricas de liderança, mas revelando a diversidade de nacionalidades que originaram tais pedidos: 115 nacionalidades (ACNUR, 2018d). A partir desse relatório é possível traçar um planejamento de políticas públicas, para o governo, para as parcerias público-privadas e para a sociedade civil com projetos, tanto com a comunidade assistida, quanto a comunidade de acolhida.

A escolha do tema de comida étnica preparada e comercializada por refugiados, que vem estabelecendo-se nos últimos anos na capital, justifica-se pelo caráter cosmopolita da cidade de São Paulo. Somado ao fato, de que as pesquisadoras nasceram e cresceram na metrópole, bem como, são descendentes diretas de imigrantes advindos de outras nações, além disso, ambas estudam sobre comensalidade e migrações, temáticas diretamente abordadas nesta pesquisa.

No primeiro capítulo, “Definição da Estratégia de Pesquisa”, a abordagem e o percurso metodológico são expostos. Dessa maneira, são descritos os levantamentos bibliográficos nas diversas bases, caracteriza o roteiro para pesquisa semiestruturada,

apresenta os perfis dos entrevistados, detalha as categorias de análise e o tratamento das entrevistas semiestruturadas realizadas com os refugiados.

No segundo capítulo, denominado “Migrações e hospitalidade: ingredientes de um banquete étnico”, marco teórico da dissertação, pontua as diferenças sobre migrações e refúgio (ACNUR, 2018a), introduz as migrações Sul-Sul (BAERINGER, 2018) por serem o fluxo específico em que se dá o fenômeno estudado, os refugiados estabelecidos na cidade de São Paulo que empreendem com comida étnica. Assim, o refúgio se inscreve ao contexto das expulsões e se caracteriza pela brutalidade (BAUMAN, 2017; SASSEN, 2016). Além disso, o estatuto do refúgio é problematizado pela perspectiva da hospitalidade incondicional que difere do conceito de hospitalidade condicionada às leis da hospitalidade, cujo mote está na forma como indivíduos e grupos se socializam, se alojam e usufruem de serviços mútuos e reciprocamente, condicionados por leis não escritas, moral, costumes e restrições culturais (CAMARGO, 2015).

No terceiro capítulo, intitulado “A hospitalidade nas trajetórias dos sujeitos da pesquisa”, uma reflexão conceitual sobre comida étnica é realizada relacionando a hospitalidade em suas três dimensões (acolhimento, sociabilidade e comensalidade), a partir dos resultados das entrevistas realizadas, a fim de analisar as trajetórias de refugiados que empreendem preparando e vendendo a comida de origem. Dentre as questões que vêm à tona estão o significado da comida de origem, reproduções e adaptações de receitas e ingredientes, experiências e sociabilidade a partir do consumo de comida étnica, porque os refugiados empreendem nessa área, novas oportunidades de recomeço e acolhimento, a eleição de um novo lar e a negação da identidade e religião de origem.

## CAPÍTULO 1 – DEFINIÇÃO DA ESTRATÉGIA DE PESQUISA

A fim de alcançar a compreensão desse recente fenômeno na capital paulista, a abertura de pequenos negócios por refugiados que preparam e comercializam comida étnica, optou-se pelo recorte temporal 2009 a 2020<sup>2</sup> pelo fato dos fluxos migratórios, no que se refere à entrada de refugiados no Brasil, apresentarem aumento a partir de 2010 (IBGE, 2011), tendo-se intensificado nos últimos anos, sobretudo, o caso venezuelano (ACNUR, 2018a).

A abordagem metodológica elegida para este trabalho foi a qualitativa, pela natureza de seu objeto: um fenômeno social. Sendo o empreendedorismo étnico de refugiados ainda pouco estudado e conhecido, optou-se pela pesquisa exploratória e descritiva. Segundo Flick (2009), a pesquisa qualitativa é de específica relevância ao estudo das relações sociais devido à pluralização das esferas da vida. Logo, ao se optar por um enfoque qualitativo, busca-se compreender comportamentos, motivações, interações e relacionamentos entre os refugiados empreendedores e seus clientes e habitantes de São Paulo.

Dada a complexidade das temáticas abordadas pelas Ciências Humanas e Sociais, ciências específicas que possuem sua metodologia própria, diferente do que ocorre na pesquisa quantitativa, a pesquisa qualitativa entende que o conhecimento não pode ser reduzido a um inventário de dados isolados, explicados por meio de uma teoria. Parte integrante do processo de conhecimento, o cientista, sujeito ativo na pesquisa, observa a realidade, interpreta os fenômenos, dando-lhes significado. Precisamente por isso, os objetos não são insensíveis e neutros, têm significados e relações atribuídos pelos sujeitos concretos (MEDEIROS, 2019). Os aspectos característicos desta pesquisa qualitativa são: formulação do problema, estruturação do embasamento teórico, entrevistas semiestruturadas e análise de conteúdo dos dados levantados.

Uma vantagem e desafio existentes na abordagem qualitativa é que o problema de pesquisa não é delimitado *a priori*, enquanto algo fechado e finalizado. Ao contrário, vai ganhando sua forma e corpo ao longo do percurso investigativo. Inicialmente, o problema é formulado de modo abrangente, sendo constituído por um processo indutivo, a partir da observação/interação com o universo pesquisado (MARCONI; LAKATOS, 2017).

A pesquisa exploratória constitui modalidade na qual o pesquisador toma contato com a realidade e com os pesquisados. Dessa maneira, há a etapa de desenvolvimento, quando são

---

<sup>2</sup> Refere-se ao primeiro trimestre, no período entre fevereiro e início de março, antes da pandemia do COVID19.

aprofundados os conhecimentos sobre os pesquisados, por meio da observação de seu comportamento e atitudes e se coletam os dados, e por último a finalização, fase na qual o pesquisador elabora a análise (MEDEIROS, 2019).

A escolha pelas pesquisas exploratória e descritiva decorre da identificação de um campo ainda pouco explorado cientificamente na área da hospitalidade, os novos negócios empreendidos por refugiados que surgem a cada dia, principalmente, usando as redes de apoio de imigrantes e refugiados como suporte de orientação/divulgação. A pesquisa exploratória visa fornecer uma visão geral de um fenômeno ou fato social que ainda não tenha sido objeto de pesquisas prévias e a familiarização e formulação do problema. Dentre os métodos de coletas de dados, nesta modalidade de pesquisa estão o levantamento bibliográfico, entrevistas e pesquisa de campo. A pesquisa descritiva, por sua vez, visa descrever características de uma determinada população ou fenômeno. Em estudos como esses se utilizam dados demográficos e socioeconômicos a fim de investigar crenças, opiniões, valores e atitudes. Assim, busca averiguar a correlação entre variáveis, a exemplo das pesquisas eleitorais (MEDEIROS, 2019). Ademais, é possível combinar os dois tipos de pesquisa aqui propostos:

Estudos exploratórios descritivos combinados: são estudos exploratórios que têm por objetivo descrever completamente determinado fenômeno, como o estudo de um caso para o qual são realizadas análises empíricas e teóricas. Podem ser encontradas tanto descrições quantitativas e/ou qualitativas quanto acumulação de informações detalhadas como as obtidas por intermédio da observação participante. Dá-se precedência ao caráter representativo sistemático e, em consequência, os procedimentos de amostragem são flexíveis. (MARCONI; LAKATOS, 2017, p. 78)

A etapa do levantamento bibliográfico culmina no denominado estado da arte do tema pesquisado, que consiste em identificação dos trabalhos realizados por outros pesquisadores sobre o assunto, em que campos pesquisaram, quais as suas fontes, a partir de que autores construíram suas análises e como contribuíram com suas publicações.

A coleta de dados no campo, por meio de entrevistas semiestruturadas, acaba, por um lado, guiando o entrevistador sobre a pauta que deve seguir, a fim de que consiga obter respostas às questões pertinentes à pesquisa (MARCONI; LAKATOS, 2017). Por outro lado, por ser semiestruturada, a entrevista não é inflexível, outras questões complementares às principais do roteiro, podem e devem ser feitas, contribuindo para aprofundar e esclarecer pontos investigados durante a entrevista. Por isso, após a realização, transcrição e tratamento deste tipo de coleta de dados, o procedimento metodológico compreende a análise de conteúdo das entrevistas, baseado no método de Bardin (2011) e de Minayo (2006).

## 1.1 Metodologia aplicada

Para se elaborar a presente pesquisa, a metodologia empregada a fim de atingir os seus objetivos foi composta por duas etapas: primeiramente, empreendeu-se uma pesquisa exploratória (levantamento) na Base Scopus, onde se obteve, artigos e livros relevantes de autores clássicos e contemporâneos das áreas de Ciências Humanas e Ciências Sociais Aplicadas; posteriormente, realizou-se uma seleção dos textos a serem trabalhados, foram identificados os autores e conceitos pertinentes à fundamentação teórica, a partir de análise de caráter qualitativo.

### 1.1.1 Pesquisa bibliográfica

A primeira parte desse trabalho refere-se à pesquisa bibliográfica, que visou identificar notícias, informações, conceitos e teorias que dialogam a respeito da situação dos migrantes e refugiados no mundo e no Brasil. Os fluxos migratórios (Sul-Sul), isto é, de países ao Sul do hemisfério Norte para o Hemisfério Sul (BAENINGER, 2018), que, por diferentes razões buscam por refúgio, bem a sua possível integração, inclusive, econômica, por meio do comércio de comida étnica, enquanto uma estratégia de sobrevivência.

### 1.1.2 Pesquisa na *Internet* – Bases Capes, Google Acadêmico e Scopus

A *internet* é uma importante ferramenta de busca de informações, publicações, eventos e cursos na área de migração e refúgio. Tendo como base, obras e artigos advindos de levantamento de caráter exploratório realizado nas bases de Periódicos da Capes, Scopus e do Google Acadêmico, essa busca ocorreu em dois momentos distintos: o primeiro, durante os meses de maio e junho de 2018 e, o segundo, em abril de 2019. Na busca de 2018, empreendida na Base de Periódicos da Capes e Google Acadêmico, os termos: refugiado, migração, imigrante, comida, São Paulo e Brasil, retornaram cerca de quinze mil ocorrências, filtradas a partir de intervalo cronológico (2009-2018). Observou-se relevância dada às temáticas buscadas: os fluxos migratórios e a inserção de refugiados a partir do empreendedorismo (étnico) na área de alimentação. Restrita aos artigos publicados entre 2009 e 2019, em língua inglesa, na área de Ciências Sociais, os termos pesquisados na Base Scopus, em 2019, foram: *food AND refugee* e *food AND heritage (cultural)*.

Os artigos encontrados na base Scopus foram de relevante importância para o referencial teórico do trabalho: Vallianatos e Raine (2008), Cheung (2013), Moffat, Mohammed e Newbold (2017), Scagliusi *et al.* (2018). Vallianatos e Raine (2008) discorrem

sobre o conceito de *foodways* no contexto de migrações, que se referem às práticas alimentares de pessoas em situação de refúgio e outros deslocamentos. Cheung (2013) trabalha com a compreensão das tradições e heranças da culinária chinesa, no caso de Hong Kong, enquanto patrimônio cultural imaterial. Moffat, Mohammed e Newbold (2017) tratam de limitações e restrições ao acesso a alimentos pelos quais passam migrantes e refugiados nos países nos quais se encontram. Scagliusi *et al.* (2018), ao realizarem um estudo etnográfico com refugiados sírios que vendem comida étnica na cidade de São Paulo, trazem impressões sobre o significado de sua comida e as relações com sua identidade étnica.

## 1.2 Roteiro para pesquisa semiestruturada

A escolha por realizar entrevistas com os refugiados empreendedores se deu por ser um método de coleta de dados, instrumento por excelência da investigação social (MARCONI; LAKATOS, 2017), pois permite obter informações sobre determinado assunto mediante uma conversação de natureza profissional. Em relação ao seu conteúdo, a entrevista visa (SELLTIZ *et al.*, 1965 *apud* MARCONI; LAKATOS, 2017):

- Averiguar se as pessoas entrevistadas detendo certas informações são capazes de compreendê-las;
- Conhecer o que as pessoas pensam ou acreditam que tais informações sejam;
- Compreender a conduta de alguém por meio de seus sentimentos e anseios;
- Descobrir planos de ação: padrões éticos do que deveria ter sido feito e considerações práticas do que é possível fazer;
- Inferir qual conduta a pessoa terá no futuro, segundo seu comportamento do passado ou do presente, em determinadas situações;
- Explicar por que e quais fatores influenciam sentimentos, opiniões e condutas.

O foco dessas entrevistas esteve voltado à compreensão do contexto pelo qual os refugiados empreendedores ingressaram no Brasil, porque vieram para cá, como surgiu a ideia e porque escolheram empreender na área de gastronomia. Além disso, entender o significado da comida de sua origem (étnica) em sua vida atual. Como ele se sente trabalhando em São Paulo, preparando a comida de seu local de origem para as pessoas da cidade.

O conjunto de entrevistados foi selecionado por conveniência e oportunidade, alguns deles constavam na mesma reportagem sobre restaurantes abertos sob o comando de refugiados (DIAS, 2019). Os refugiados entrevistados participaram de maneira voluntária, inclusive, em alguns casos, indicando outros possíveis entrevistados.

O acesso aos entrevistados se deu, primeiramente, na maior parte dos casos, por *WhatsApp*, seus números de telefone foram obtidos por meio das redes sociais, após uma primeira conversa, na qual era explicado o motivo do contato, a temática e o objeto da pesquisa. A partir da concordância do entrevistado em potencial, era agendada a entrevista para data, horário e local, convenientemente, indicados por ele. Nem todas as tentativas de abordagem a possíveis entrevistados indicados, seja pela redes sociais, seja pela *startup* Migraflif foram bem-sucedidas, alguns não possuíam disponibilidade de tempo, outros não tiveram interesse em participar, enquanto outros manifestaram receio por se tratar de suas trajetórias de vida, marcadas por eventos traumáticos. As exceções, as quais se teve acesso presencialmente, foram Ilyas Kar, durante um evento com a temática de refugiados e comida em maio de 2019, no Sesc 24 de Maio e, Lester Silva, que estava presente com seu *food truck* na evento “Comida de Herança” (setembro de 2019) no Museu da Imigração do Estado de São Paulo.

As entrevistas foram realizadas nos estabelecimentos físicos dos refugiados empreendedores, houve dois casos de realização em suas residências (Bashar Alssadi e Fátima Ismail) e uma no Sesc 24 de Maio, local sugerido pela entrevistada Jessica Ibaku que reside no extremo leste da cidade.

Por se tratar de um estudo de caráter exploratório e qualitativo, a preocupação não é com a representatividade numérica no universo pesquisado, e sim, com o conhecimento das motivações, bem como experiências de hospitalidade, vivenciadas pelos refugiados na cidade de São Paulo, a partir de seu empreendimento com comida étnica, em suas denominadas dimensões: acolhimento, sociabilidade e comensalidade.

O roteiro de pesquisa semiestruturada foi desenvolvido em blocos de diferentes temáticas, levando ao aprofundamento, conforme a entrevista ocorre. Dessa maneira, as questões estão focadas em temas que tocam nos motivos que os levaram desde a escolha do país para solicitar refúgio<sup>3</sup>, até a razão pela qual optaram por empreender na área de gastronomia.

---

<sup>3</sup> O fato de dar entrada à solicitação de refúgio não garante ao solicitante o atendimento de seu pedido. Mesmo tendo garantido sua entrada e permanência no Brasil com o visto de trabalho, a maior parte das pessoas em situação de refúgio não tem êxito na obtenção do estatuto do refúgio. Segundo dados do Comitê Nacional para os Refugiados – CONARE (2019), entre janeiro de 2018 e novembro de 2019, das 18.503 decisões tomadas pelo CONARE, somente 2.089 tiveram o estatuto de refúgio “reconhecido”, enquanto a maior parte, ou seja, 9.930 foram classificadas como “outros casos encerrados”, e ainda 6.425 foram pedidos “indeferidos”.

O primeiro bloco é um cabeçalho que solicita informações referentes à identificação do entrevistado:

- Nome, idade, local de nascimento;
- Tempo de residência no Brasil;
- Idiomas falados pelo entrevistado;
- Escolaridade/Profissão;
- Existência de Estatuto/Documento de Refúgio.

A partir dessas informações solicitadas é possível traçar um esboço do perfil social e profissional do entrevistado, bem como confrontar a existência de seu estatuto legal de refugiado com o sentimento de identidade que ele possui.

No segundo bloco há questões que estimulam o entrevistado a comentar:

- Motivo de saída de seu país de origem;
- Como se autodetermina: refugiado ou imigrante, bem como a justificativa de sua afirmação;
- Relacionamento interpessoal com brasileiros.

Dessa maneira, obtêm-se os indícios das impressões dos entrevistados sobre sua vinda para cá, inclusive, em relação aos elementos de hospitalidade, como o acolhimento e o relacionamento interpessoal entre os refugiados e os habitantes da cidade de São Paulo, com destaque para a possibilidade de investigação sobre o sentimento do entrevistado em relação ao seu deslocamento.

O terceiro bloco apresenta questões relativas à profissão, carreira e formação acadêmica:

- Trabalho anterior em seu país de origem;
- Profissão exercida e satisfação com sua carreira, antes das circunstâncias que o fizeram partir;
- Tentativa de revalidação de diploma (em caso de formação superior);
- Viabilidade do exercício de sua profissão no Brasil;
- Razões/motivos para início de um pequeno negócio na área de alimentação (trajetória da ideia do empreendimento à sua concretização do negócio);
- Experiência anterior de trabalho nessa área ou existência de familiar que exerça o referido ofício;
- Existência de habilidade anterior para cozinhar (conhecimento técnico e prático);

- Participação em treinamento, curso ou oficina de qualificação na área de alimentos e bebidas.

O intuito desses tópicos é mensurar tanto a formação acadêmica (caso haja) quanto a realização dos refugiados em exercer uma profissão e ainda, perceber se sua inserção no mercado de trabalho é a mesma da cidade de origem. Isso porque muitos não conseguem exercer profissão compatível à sua formação acadêmica<sup>4</sup>. Ao serem indagados sobre motivação, pessoas que sequer sabiam cozinhar (alguns casos) preferiram arriscar-se em empreender em um pequeno negócio de comida étnica, em vez de se dedicarem a uma atividade compatível às experiências anteriores de trabalho em seu país de origem ou em profissões cujas habilidades profissionais são comprovadas. Com o resultado dos três tópicos descritos anteriormente, esperou-se obter indícios que justificassem a escolha por atuar em gastronomia e não em outra área.

O quarto bloco é relativo à atuação em negócios de alimentação, ao uso de ingredientes típicos da respectiva etnia e às preferências gastronômicas do público (brasileiro) consumidor. Dentre os assuntos abordados, estão:

- Eventuais alterações na culinária exercida em seu estabelecimento em relação aos ingredientes e adaptações de pratos;
- Dificuldades com a obtenção de ingredientes de seu país de origem;
- Pratos favoritos entre os habitantes de São Paulo e entre os frequentadores de seu estabelecimento no seu país (apenas para aqueles que já tiveram negócio na área de gastronomia em seu país de origem).

Foram investigados os ingredientes advindos dos respectivos países de origem, não pela autenticidade da comida, mas pela possibilidade de reproduzir os pratos, além da comparação entre o gosto dos brasileiros, sobretudo dos paulistanos, em relação às propostas estabelecidas pelos refugiados.

O quinto bloco trata do significado da comida e dos hábitos alimentares. As questões abordam aspectos relativos à identidade, cultura alimentar, significado da comida, dentre outros temas correlatos:

- Importância do preparo de pratos típicos de seu país para habitantes da cidade destino;

---

<sup>4</sup>Além da necessidade de se revalidar o diploma, o que nem sempre é possível, devido aos custos e à burocracia, a tarefa de se recolocar na profissão e cargo anteriormente exercidos, encontram como obstáculos a falta de oportunidade, o preconceito ou ainda, dificuldades de domínio da língua portuguesa.

- Significados da comida (de origem) e sua representação em sua vida atual;
- Mudança dos hábitos alimentares e o consumo de novos alimentos;
- Sentimentos/sensações e pensamentos em relação ao preparo de sua comida para habitantes do país no qual está inserido, isto é, para pessoas de uma matriz cultural diversa da sua, mas com a qual passa gradativamente a possuir certas similitudes a partir da vivência na cidade de São Paulo.

### 1.3 Realização e tratamento das entrevistas

A pesquisa de campo compreendeu a realização de entrevistas em profundidade com os refugiados empreendedores no local e horário mais conveniente para cada um deles. Em alguns casos, nos quais o empreendedor possui o espaço físico fixo, restaurante, bar ou pequena porta, as entrevistas ocorreram nesses locais, para compreender o contexto, o cardápio e a comida étnica produzida e comercializada por eles. Nos casos em que os empreendedores não possuíam tais espaços, as entrevistas se deram em locais de caráter público, como é o caso do Café do Sesc 24 de Maio ou do Espaço de Convivência do Sesc Pompeia, pois ambos podem ser frequentados pela população em geral, não sendo necessário possuir a credencial de comerciário. Exceções foram realizadas com os entrevistados Bashar Alssadi (2020) e Fátima Ismail (2020), realizadas nas respectivas residências, a fim de atendê-los em relação à viabilidade de tempo para concessão dessas entrevistas.

Em razão do interesse na atuação dos refugiados sírios na cidade de São Paulo, a pesquisadora Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Célia Toledo Lucena<sup>5</sup> participou da realização das entrevistas com os dessa nacionalidade. Embora a dinâmica tenha sido adaptada, manteve-se o foco da abordagem garantido pelo roteiro semiestruturado que o conduziu.

Com a finalidade de garantir a fidedignidade dos dados apresentados, tais diálogos foram salvos em arquivos de áudio (gravador digital), transcritos literalmente (Apêndices D, E, F, G, H, I, J e L) para que as informações fossem armazenadas na íntegra, o que facilitou a análise do conteúdo<sup>6</sup>. As primeiras entrevistas duravam de quarenta a sessenta minutos de áudio; foram revisados os roteiros de entrevistas para que se tornassem mais específicos às temáticas abordadas pelo estudo, tendo assim a média de trinta minutos de duração cada. Além disso, é sabido que durante esse processo foram requeridas pausas a todo momento para

---

<sup>5</sup> A pesquisadora participou da realização das entrevistas 4, 6, 7 e 8 (Apêndices G, I, J e L).

<sup>6</sup> Todo o processo de transcrição resultou em 107 páginas de conteúdo na íntegra, que representam 350,4 minutos de gravação.

a digitação de seu conteúdo, seguindo-se de formatação, correção e análise das entrevistas. Para diferenciá-las no texto, adotou-se o recurso itálico para falas e respostas dos entrevistados.

Cada entrevista foi lida algumas vezes e analisada primeiramente de forma individual, caso a caso. A abordagem qualitativa, neste sentido, permite destacar singularidades, pormenores existentes em cada fala. Para tanto, adotou-se o método de análise de conteúdo (BARDIN, 2011; MINAYO, 2006) mediante adoção de categorias definidas a priori, que pautaram desde a realização de entrevistas semiestruturadas em profundidade à análise dos resultados.

O critério adotado para ser considerado refugiado e não migrante voluntário é a autodeclaração do entrevistado, ao ser indagado no início da realização das entrevistas. Portanto, não se trata de uma condição legal e, sim, de identificação, visto que mesmo que o refugiado não possua o protocolo de pedido de refúgio, é assim considerado por sentir-se nessa condição.

#### **1.4 Análise de conteúdo**

Análise de conteúdo é uma técnica adotada para o tratamento de dados cujo objetivo é identificar o que está sendo falado sobre um determinado assunto (BARDIN, 2011). Para esse trabalho, optou-se por realizar a análise de conteúdo das entrevistas feitas com os refugiados empreendedores, utilizando-se a inferência para definir os temas relevantes. Para tanto, foram listados os pontos-chave, para em seguida se aglutinarem em unidades de significado que são classificadas em categorias criadas a priori, devidamente fundamentadas no referencial teórico da pesquisa.

A técnica da análise de conteúdo foi escolhida a fim de garantir o rigor científico, que segundo Bardin (2011, p. 47) consiste em:

[...] um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando a obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens.

A partir de tais procedimentos da análise de conteúdo, é possível trabalhar com as respostas das entrevistas semiestruturadas realizadas com os refugiados empreendedores. Assim, os elementos dialógicos, isto é, as falas concedidas pelos entrevistados, são analisadas

a partir das categorias trabalhadas no referencial teórico, dentre elas: deslocamento (migração e refúgio), acolhimento, sociabilidade, comensalidade e gosto.

Minayo (2006) também contribui com o método de análise de conteúdo em relação à interpretação dos dados. De acordo com essa autora, a interpretação permite que se avance para além do material coletado. Baseando-se nas inferências, discutem-se os resultados da pesquisa sob a ótica expandida, desenvolvendo-se a produção do conhecimento de uma dada disciplina ou de um campo de atuação. Dessa maneira, por meio deste procedimento, busca-se atribuir um grau de significação ampliada aos conteúdos analisados (GOMES, 2009, p. 90).

Gomes (2009) aponta a inovação de Minayo (2006), ao ponderar que a interpretação relaciona as estruturas semânticas (significantes) às estruturas sociológicas (significados) dos enunciados constantes na mensagem. Deste modo, a superfície dos textos descrita e analisada é articulada com os fatores determinantes de suas características. Para tanto, além de basear-se nas inferências obtidas pela análise dos resultados da pesquisa, faz-se necessário embasamento teórico sedimentado sobre o tema investigado. Alcança-se a interpretação ao passo que se consegue realizar uma síntese entre as questões da pesquisa, os dados obtidos da análise do material coletado, as inferências realizadas e a perspectiva teórica adotada (GOMES, 2009, p. 91).

Segundo Minayo (2006), a trajetória da análise de conteúdo temática (analítico-interpretativa) se desenvolve fundamentalmente por três etapas principais:

- Leitura compreensiva do material selecionado – nesta etapa, empreende-se a visão de conjunto, por um lado, e apreende-se as especificidades do material. Deve-se ser capaz de montar uma estrutura que baseará a interpretação: descrição do material, informações e ações coletadas, a partir da perspectiva dos atores. Tal montagem da estrutura de análise pressupõe sucessivas categorizações e distribuição das unidades componentes do material. Por meio de diferentes critérios é possível adotar várias classificações, como “segmentos” de atores, de ações ou de depoimentos de pesquisa e por gênero dos atores (homens e mulheres), ainda podem ser observados vários tipos e agrupamentos por análise.
- Exploração do material – o essencial nessa etapa é avançar além de falas e de fatos, a fim de conseguir ler o que está nas entrelinhas. Com essa finalidade, deve-se seguir a seguinte trajetória:

(a) identificação e problematização das ideias explícitas e implícitas no texto (a problematização pode ocorrer através de questionamentos que fazemos ao

material que dispomos); (b) busca de sentidos mais amplos (socioculturais) atribuídos às ideias; (c) diálogo entre as ideias problematizadas, informações provenientes de outros estudos acerca do assunto e o referencial teórico do estudo (GOMES, 2009, p. 91).

- Elaboração de síntese interpretativa – enquanto na fase anterior o conjunto do material foi dividido em unidades (decomposição), nessa fase caminha-se em direção à síntese, o que é viável ao se trabalhar com sentidos mais amplos que evidenciam a lógica do conjunto do material. Por fim, deve-se articular os objetivos da pesquisa, sua base teórica e os dados empíricos (coletados).

#### **1.4.1 Variáveis analisadas**

Uma das principais características do método de análise de conteúdo é o uso de categorias, às quais são advindas de modelos teóricos (BAUER, 2000 *apud* FLICK, 2009). Os modelos teóricos oriundos das áreas de hospitalidade e de estudos migratórios subsidiam as variáveis analisadas: deslocamento (migração e refúgio), acolhimento, sociabilidade, comensalidade e sua subcategoria: gosto.

- Deslocamento (migração e refúgio) – movimentos que por razões espontâneas (migração) ou por motivos forçosos (refúgio), perigo à vida, seja por perseguição de caráter político, religioso, por orientação sexual, violência doméstica seja por guerras, conflitos, miséria e fome conduzem pessoas a outros países (ACNUR, 2018a; BAUMAN, 2017; SASSEN, 2016).
- Acolhimento – A transposição da soleira pelo estrangeiro, bem como sua chegada, recepção e possível integração. Além disso, pressupõe os domínios nos quais ocorrem o ato de acolhida: hospitalidade pública/social – albergues, casas assistenciais e hospitalidade privada – casa de amigos, parentes, alugada. Ademais, a integração e o sentimento de pertencimento que o acolhido possui em relação à sociedade de acolhimento são relevantes, pois, a transposição da soleira não é só física, fronteiras simbólicas podem ser erguidas pelo grupo dominante por meio da semiosfera, excluindo socialmente e culturalmente o estrangeiro (RAFFESTIN, 1997; GRASSI, 2004; BINET-MONTANDON, 2011; BRUSADIN, 2020).
- Sociabilidade – É a maneira pela qual os indivíduos estabelecem interações e vínculos entre si na sociedade, sendo assim, uma das principais dimensões da

hospitalidade. A sociabilidade compartilhada em uma situação de hospitalidade é caracterizada por um rito teatral, no qual o anfitrião deve proporcionar o que tiver de melhor a seu hóspede: alimentação, acolhimento, hospedagem, inclusive, entretenimento. Concomitantemente, o anfitrião deve vigiar seu hóspede, dada a relação assimétrica entre eles, cabendo-lhe pontuar os limites do hóspede.

Outro aspecto relevante em relação à sociabilidade é a permeabilidade da denominada semiosfera, que são os limites morais e normas de conduta que são compreendidas como um espaço abstrato, semiótico. Portanto, ao se erguer tais barreiras, os estrangeiros não conseguem penetrar quando transpõem as fronteiras territoriais, pois, se trata de fronteiras simbólicas, não acessíveis a quem não pertence àquele lugar; o que leva a sociabilidade não se efetivar, nesse caso (PITT-RIVERS, 1977; RAFFESTIN, 1997; SIMMEL, 2006).

- Comensalidade – Ser admitido à mesa e partilhar o alimento possibilita o estabelecimento de novos relacionamentos. Para além da refeição, os traços de civilidade, os bons modos, o uso de talheres, a fixação de horários para a refeição; não se come necessariamente quando se tem fome, o homem deixa de ser guiado pelo biológico e passa a ser orientado pelo social, a civilidade. Dada essa nova realidade, compartilhar a refeição assume significado ritual e simbólico, superior à inerente satisfação da necessidade de se alimentar. Por conseguinte, a comensalidade possui o valor de assinatura, de chancela do pacto de hospitalidade, ao confirmar o anúncio público da acolhida, por meio do convite à refeição (SIMMEL, 1910; BOUTAUD, 2011; BOUDOU, 2017).
  - Gosto – Enquanto subcategoria de comensalidade, diz respeito à preferência culinária/gastronômica. Compreendido também, como *habitus* alimentar, isto é, alimentos que podem ser incorporados na dieta de pessoas que se encontram longe de seus lares. Estão inclusos os tabus alimentares e proibições atrelados a regimes alimentares de fundamento religioso (*kosher*, *halal*). Incluem-se ainda, as adaptações a pratos e ingredientes para o público local consumidor, seja pela questão do paladar, seja por dificuldade de fornecimento dos insumos oriundos da sociedade de origem (BOURDIEU, 2007; DÓRIA, 2009).

### 1.4.2 Análise dos sujeitos

Nesse tópico há a análise de cada um dos sujeitos entrevistados durante a pesquisa de campo, sem a adoção ao uso de pseudônimo, visto que foram assinados termos de consentimento livre e esclarecido (digitalizados e disponibilizados nos Apêndices M ao T), o que autoriza a utilização de todos os dados e informações fornecidos, na íntegra, durante a fase da coleta de dados.

As informações trazidas por tais dados contextualizam as condições em que se encontravam os entrevistados em seu país de origem, profissão, formação, histórico de seu refúgio bem como se deu o acolhimento no Brasil, se foram amparados por familiares, amigos ou entidades de assistência. Além disso, visa compreender a trajetória para o início do negócio com comida étnica, dentre suas motivações para ingresso ou continuidade na área de A&B, adaptações necessárias à empreitada e dificuldades para empreender fora de seu país de origem.

### QUADRO SÍNTESE DOS SUJEITOS

ENTRE-VISTA	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Nome</b>	Ilyas Kar	Lester Silva	Abdulahman Alsaied	Salim Mhanna	Jessica Ibaku	Bashar Alssadi	Mazen Zwawe	Fátima Ismail
<b>País de origem</b>	Turquia	Venezuela	Síria	Síria	Uganda	Síria	Síria	Síria
<b>Idade 2019/2020</b>	30	38	34	44	42	35	28	45
<b>Gênero</b>	masculino	masculino	masculino	masculino	feminino	masculino	masculino	feminino
<b>Estado civil</b>	casado	casado	solteiro	casado	divorciada	casado	solteiro	casada
<b>Profissão anterior</b>	Professor	Administrador	Açougueiro/chapeiro	Cineasta	Cabelereira	Chef de cozinha	Auxiliar de escritório	Costureira/Artesã
<b>Formação</b>	Ciências Biológicas	Administração de Empresas	Ensino Médio	Cinema	Secretariado	Ensino Médio	Gastronomia	Ensino Médio
<b>Contexto do refúgio</b>	Perseguição política após migração para o Brasil	Crise humanitária em seu país: fome, miséria e violência	Guerra Civil na Síria	Guerra Civil na Síria	Violência doméstica/ ausência de oportunidade profissional	Guerra Civil na Síria	Guerra Civil na Síria	Guerra Civil na Síria
<b>Sabia cozinhar?</b>	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Sim
<b>Negócio</b>	Lahmajun	Arepas Picatta ( <i>Food Truck</i> )	About <i>Shawarma</i> Comida Árabe	Bab Bar	Eventos Migraflix, encomendas	Árabe do Monte	Al Mazen	Eventos Migraflix/ Airbnb, encomendas
<b>Significados de sua comida étnica</b>	Nova profissão/ fonte de renda	Oportunidade de realizar seu sonho/ amigos	Sua profissão/ mostrar sua cultura	Nova profissão/ amigos	Nova profissão/ amigos	Fonte de renda	Grande paixão e sentido de sua vida/ sua profissão	Nova profissão/ amigos/ mostrar sua cultura

O acesso ao primeiro entrevistado (Apêndice D) foi obtido em uma palestra sobre refugiados, na rede Sesc, unidade 24 de Maio, no primeiro semestre de 2019. A princípio, não chegou ao Brasil na situação de refúgio, pois entrou com visto de estudante e, posteriormente, adquiriu o visto de trabalho, tendo-o renovado. Apesar dessa condição, Ilyas Kar realizou a solicitação de refúgio e possui o protocolo – provavelmente pela ameaça de perseguição política que sente, visto que seu sogro, que é militar na Turquia, foi preso após o golpe militar de 2016. Pretende também solicitar a cidadania brasileira, em razão da gravidez da esposa e futuro nascimento da filha em São Paulo, onde reside (Ilyas Kar, 2019).

Quando chegou ao país, fazia parte de um programa educacional do Centro de Cultura Brasil-Turquia para a implantação de escolas bilíngues no país (inglês, português, tendo turco como língua opcional). No entanto, após o golpe militar, ocorrido na Turquia em 2016, Ilyas Kar passou da condição de imigrante a refugiado. Nascido em 1989, na pequena cidade de Sirnak<sup>7</sup>, na Turquia, fronteira com a Síria, é casado, sua esposa que também é turca e de origem curda como ele, estava grávida de sua primeira filha, por ocasião da entrevista, realizada em julho de 2019. Ambos são professores, ela de português e inglês, ele de biologia, que cursou em Brasília, onde residiu por alguns anos.

Deixou na Turquia o desejo de tornar-se economista, onde estudou até o segundo ano de faculdade. Diante da sua condição de estudante e professor em um cenário desprotegido, dada à instabilidade política de seu país, Ilyas Kar juntamente com dois amigos turcos resolveram reinventar-se profissionalmente ao abrir um restaurante/lanchonete de comida turca. Segundo ele, a percepção que os brasileiros possuem sobre a comida turca é errônea, pois, muitas vezes é confundida com a comida árabe (sírio-libanesa). A identificação da oportunidade de negócio, com a abertura de restaurantes turcos em São Paulo, dando ênfase ao *delivery*, bem como a escolha estratégica dos pontos comerciais, região do Baixo Augusta, Consolação e Vila Olímpia foram determinantes para o sucesso dos empreendimentos que possui com seus sócios. Neste contexto, Ilyas Kar se considera o chefe de operações<sup>8</sup> (cozinha, receitas, treinamentos da equipe de cozinheiros), enquanto os outros dois sócios cuidam de contratações/gestão e financeiro/contabilidade.

---

<sup>7</sup> Segundo o entrevistado, 95% da população de sua cidade Sirnak é de origem curda. Assim, não há propriamente um território curdo, mas regiões como sudeste da Turquia, ao norte do Iraque e em territórios pertencentes à Síria e ao Irã, nos quais a etnia curda acabou estabelecendo-se.

<sup>8</sup> Não se trata de *chef* de cozinha, o que fica claro na entrevista. Na área de alimentos e bebidas considera-se a função de chefe de operações de cozinha exercida pelos cargos de *sous-chef* ou até mesmo de *chef* executivo. Mas, para tanto, é imprescindível vasta experiência em cozinha ou ao menos, formação pertinente específica em curso tecnológico em Gastronomia.

O segundo entrevistado (Apêndice E) possui um *food truck* itinerante em eventos. Na ocasião quando o conheci, ele estava presente na “Festa do Imigrante: reencontre suas raízes” (24ª edição em 2019), no Museu da Imigração do Estado de São Paulo. O venezuelano, nascido em Puerto Ordaz (parte oriental do país), Lester Silva, 34 anos, é casado, administrador de empresas, chegou ao país em 2015, também não entrou no Brasil na condição de refugiado, e, sim, como imigrante. Ele possui visto de trabalho e a decisão de vir para São Paulo com sua esposa e filho deveu-se ao fato de seu cunhado, médico, possuir estrutura para recebê-los. Este, por sua vez, conseguiu revalidar seu diploma aqui e exercer sua profissão. Apesar de seu *status* legal ser de migrante econômico, Lester Silva considera-se refugiado em virtude da situação crítica, calamitosa, na qual se encontra seu país. Ele afirmou que não entrou como refugiado, pois, em 2016 a grave crise na Venezuela não era assunto tão em voga como no momento da realização da entrevista, ocorrida em julho de 2019.

Entretanto, com a total insegurança que lá há (desemprego, desvalorização do dinheiro, desabastecimento etc.), ele não pretende voltar ao país com sua família. Daí então, seu sentimento e identificação com o *status* de refugiado. Assim como os refugiados da Libéria não conseguem voltar para lá, pois não há como regressar para um país devastado por guerras e conflitos armados (TETE, 2012), também, não há como retornar a um país imerso na fome e na miséria, como é o caso atual da Venezuela.

O exercício da gastronomia como carreira é um sonho realizado de Lester Silva e de sua esposa, que possui formação em economia, mas hoje, dedica-se à confeitaria. Ambos atuavam juntos dando oficinas de cozinha internacional e venezuelana aos finais de semana em sua cidade natal.

A terceira entrevista (Apêndice F) foi concedida no restaurante Aboud – Shawarma e Comida Árabe. Esse restaurante é citado numa matéria jornalística sobre sete restaurantes abertos por refugiados na cidade de São Paulo (DIAS, 2019). O sírio de Abdulrahman Alsaied, (apelido Aboud), nascido em 1987, abriu em 2017 uma “pequena porta” em que vendia *shawarma* no Largo do Paiçandu, Centro de São Paulo e que em 2018 foi ampliado. Atualmente dispõe de salão com algumas mesas. Nascido na pequena cidade de Rakkah, chegou ao Brasil em 2014, trabalhou inicialmente como vendedor ambulante, aos poucos, juntou dinheiro para começar a empreender com sua comida étnica.

Desde sua adolescência, há cerca de vinte anos, Abdulrahman Alsaied trabalhou como empregado em restaurantes e negócios de alimentação, nas palavras dele, “*mexia com comida*”. Apesar de não possuir formação profissional específica na área de alimentos e bebidas, apenas concluiu o ensino médio, sempre atuou nesse ramo, tendo aprendido na

prática. Mesmo em restaurantes sírios, estilo *shawarma* (lanchonete), ele afirma que trabalhava com todo tipo de comida síria, inclusive, com os doces típicos.

Entretanto, sua identificação maior foi a praça de carnes, que ele denomina como o ofício de “*açougueiro*”, o que na verdade, corresponderia mais à função de *rôtisseur*, responsável pelo preparo de carnes e aves assadas, no espeto ou grelha (BARRETO, 2000, p. 44). Pois, segundo Abdulrahman Alsaied (2020), ainda é ele quem elabora os temperos, molhos e faz as marinadas para o preparo das mantas de carne bovina e de frango a serem servidas como *shawarma*<sup>9</sup>.

O motivo que o levou a deixar sua cidade na Síria foram os conflitos armados, a guerra civil pela qual o país passa desde 2011. Entretanto, a escolha pelo Brasil como sociedade acolhedora se deu pela identificação com a cultura que Abdulrahman Alsaied tinha a partir dos jogos de futebol, dos desfiles de carnaval e de novelas que assistia pela televisão. Segundo ele, gostava do Brasil e queria vir para cá. Assim, após a Copa do Mundo de 2014, sediada no país, chegou a São Paulo.

Assim como o restaurante Aboud, o Bab Bar, local da quarta entrevista (Apêndice G) constava na mesma reportagem sobre restaurantes abertos sob o comando de refugiados (DIAS, 2019). Salim Mhanna, 44 anos, considera-se sírio (palestino e egípcio). Cineasta por formação, nasceu no Cairo (Egito), mas ainda criança seguiu com sua família em refúgio para a Palestina e depois migrou na mesma condição para a Síria, onde se estabeleceu, constituiu família e viveu durante cerca de 22 anos. Casado, tem dois filhos, um de 6 anos e o segundo de 4 anos já nasceu em São Paulo.

A nacionalidade de acordo com Salim Mhanna é algo complexo no mundo árabe. A nacionalidade não é dada pelo local em que se nasceu, mas segundo a nacionalidade de seus pais. No caso de Salim, seus pais são palestinos, isto é, por sangue (*jus sanguinis*), não pela terra, pelo solo (*jus solis*); diferentemente do Brasil que adota ambos os critérios (BRASIL, 2019). Ele ainda complementa, afirmando que é da terceira geração de refugiados em sua família.

Após chegar ao Brasil em março de 2015, Salim Mhanna recolocou-se em nova área de atuação: alimentos e bebidas. Ao realizar poucos trabalhos (*freelances*) na área de

---

<sup>9</sup> Prato típico do Oriente Médio, consiste em um churrasco previamente condimentado (marinado), feito com mantas de carne bovina, de cordeiro ou frango, empilhadas num espeto central que gira durante o preparo dentro de um *grill* próprio, vedado por todos os lados com vidros, a fim de propiciar calor de maneira uniforme e vertical. A carne é “raspada” para os clientes, sendo cortada ao longo do comprimento, verticalmente, à pilha de mantas de carnes. Daí, o fato de o *shawarma* ser denominado *giros* na Grécia (OTTOLENGHI, 2017, p. 210-211).

audiovisual com o grupo de teatro Sátyros, o responsável ofereceu-lhe um espaço em que funcionava um bar, assim, ele reabriu o espaço que agora se chama Bab Bar.

Apesar de ter se estabelecido em seu empreendimento, ele não se sente realizado em sua carreira profissional. Salim Mhanna atuou por mais de 20 anos na área de audiovisual, ele fazia documentários, sendo alguns premiados em Damasco.

A quinta entrevista foi indicada pela *startup* Migraflif. Jéssica Ruth Ibaku, 42 anos, nascida em Chama Kumi, Uganda, chegou ao Brasil em 2009, solteira, porém, vítima de violência, teve que renunciar à guarda de seus filhos, que ficaram com o pai em seu país de origem. O que não seria surpreendente, se ele não fosse o autor das agressões à refugiada. Para além da violência doméstica que sofria dentro de sua casa (pelo cônjuge), de sua família (o pai a expulsou de casa) e de pessoas de seu convívio social que a julgavam por ela ter tido filhos sem estar casada, o que é “inaceitável” de acordo com os valores sociais locais.

Em Uganda exercia os ofícios de cabelereira e de artesã (crochês), todavia, qualificou-se academicamente no curso superior de secretariado executivo, além de falar inglês, português, espanhol e nove dialetos locais. Mesmo com atributos relevantes de formação cultural, como domínio de diversos idiomas, não conseguiu inserir-se no mercado de trabalho na referida carreira, pois ela afirma ser muito difícil conseguir uma vaga, em seu país, nessa área.

A ideia de vir para o Brasil ocorreu quando havia fugido para o Quênia, um padre que estava próximo ao pai de Jéssica ouviu que um grupo de mulheres iria para o Brasil a fim de vender artesanato de Uganda. Ela morou por um bom tempo no Quênia, entretanto, notou que havia pessoas à sua procura por lá, resolveu seguir a recomendação do padre e vir junto com o grupo de mulheres para o Brasil.

Ao desembarcar no país em 2009, veio para São Paulo, acompanhando o grupo de mulheres de Uganda. Entretanto, acabou por se estabelecer na cidade, tendo sido aceita como refugiada e, hoje, possui visto de residência. Jéssica Ruth Ibaku até pensou em migrar para a Irlanda, mas como não tinha dinheiro, nem mesmo para pagar o empréstimo que seu pai lhe fizera, optou por ficar no Brasil.

A partir de um curso básico de cozinha, oferecido pela Migraflif, Jéssica Ruth Ibaku percebeu a cozinha como um negócio, e viu a possibilidade de inserção no mercado de trabalho. Assim, ela passou a fazer comidas típicas de Uganda em oficinas e por encomenda. O próximo passo será conseguir montar um pequeno negócio de comida étnica congelada.

Mazen Zwawe, 28 anos, declara-se palestino e sírio, pois é refugiado palestino nascido em Damasco, na Síria, tendo o pai palestino e sua mãe síria. *Chef* de cozinha, chegou ao

Brasil em 2013, a escolha do país como destino se deu pelo fato de que o Brasil foi “o único país que liberou visto para a gente vir” (Mazen Zwawe, 2020). Assim, ele entrou no país com visto de refugiado, com entrada no CONARE, inclusive. Um ano e meio depois de sua chegada e estabelecimento aqui, conseguiu trazer seu irmão que vendia roupas, e agora trabalha com ele no restaurante.

Formado em *Culinary Arts* nacional e internacional, equivalente ao curso tecnológico de gastronomia, pela Universidade de Damasco, Mazen Zwawe chegou a ter o próprio restaurante em Damasco, por cerca de 3 anos, até que o bairro onde ele ficava acabou sendo bombardeado e destruído durante os conflitos armados na Síria.

Bashar Alssadi (Apêndice J) de 35 anos, palestino e sírio foi indicado por uma amiga em comum. Assim que chegou ao Brasil, em novembro de 2015, ele conheceu Paula Baez (Apêndice J) com quem se casou no religioso. À época, o refugiado, que se considerava religiosamente muçulmano, frequentou a Mesquita do Brás, apenas duas vezes. Ao desembarcar em São Paulo foi acolhido por seu irmão, com quem cortou relações, tendo neste período, residido no bairro do Campo Limpo.

Quanto à sua origem, apesar de ter nascido em Damasco, Bashar Alssadi se considera etnicamente palestino, pois sua ascendência é palestina, ele nasceu refugiado na Síria; seu dever militar, segundo ele, é de servir ao exército palestino. Antes de vir para o Brasil, ele refugiou-se no Egito, morou dois anos no país, e antes disso, no Líbano, tendo vivido lá por um ano.

A decisão de vir para São Paulo foi tomada por seu irmão estar aqui, sendo necessário apenas a solicitação à embaixada brasileira, no Egito, que foi prontamente atendida. O motivo de ter deixado Damasco se deu pelos bombardeios causados pelos conflitos armados, mudou-se de cidade algumas vezes, deixou a Síria e permaneceu no Líbano com sua mãe apenas por um ano, pois o custo de vida era muito alto. Tendo assim, finalmente, optado por migrar para o Egito.

Para trás, além de deixar suas lembranças, sua mãe acabou por falecer no Egito. Ainda, duas irmãs residem na Alemanha, uma no Egito e seu irmão em São Paulo, com quem não se relaciona mais. Além de sua família ter sido separada, os conflitos armados levaram Bashar Alssadi a abandonar sua formação profissional, cursou apenas os dois primeiros anos da faculdade de contabilidade, pois, à época teve que cumprir o serviço militar obrigatório.

A oitava entrevistada (Apêndice L) foi indicada por outros refugiados e pela Migraflit. Fátima Ismail, 45 anos, casada, síria, de origem curda, nascida na cidade de Alepo, veio da Jordânia, onde morava com sua família. Ela chegou em 2015 com seu marido

(segundo casamento) e seus cinco filhos em São Paulo. Diferentemente, de outros entrevistados, Fátima Ismail não conseguiu concluir seus estudos na escola, pois se casou pela primeira vez aos 17 anos de idade. Sua origem humilde a levou ao trabalho desde muito cedo, aos nove anos, como ajudante de costureira, depois como costureira na Síria, juntamente com sua mãe e irmãos onde tinham uma pequena oficina.

Já na Jordânia, todos de sua casa trabalhavam, ela atuava como artesã. A refugiada síria obteve o visto como turista para o Brasil, ao apresentar seu passaporte sírio na embaixada brasileira em Amã, na Jordânia. Ela e sua família viveram por quatro anos no país, pois seu marido possuía uma fábrica de sapatos lá. O motivo que a levou a deixar uma vida mais próspera e confortável em Amã foi a alta probabilidade de que seu filho mais velho servisse o exército sírio, mesmo vivendo na Jordânia e contra sua vontade. Fatima soube de um caso em que a polícia capturou o documento do filho de uma conhecida, o rasgou, colocou o rapaz em um carro e o levou para a Síria. Com medo do mesmo destino para seu filho, visto que ele não estava estudando naquele momento, resolveu vir embora, em busca de mais segurança e de estudo para seus filhos.

A escolha do Brasil como país de destino, segundo Fátima Ismail, trata-se do único lugar que abre portas e oferece oportunidades. O gosto por cozinhar sempre esteve presente em sua trajetória, mas como tarefa doméstica, no cuidado diário de sua família. Todavia, ao recomeçar a vida em São Paulo, a refugiada síria se deu conta que ser cozinheira poderia ser mais que apenas um meio de sustento; uma ocupação que lhe traria realização profissional, ao poder demonstrar a cultura de seu país, fazer amizades e sendo sua comida étnica, a sua identidade.

Quanto à condição legal no país, Fátima Ismail alega sentir-se em uma situação indefinida. Por um lado, autodenomina-se refugiada, que é o sentimento que possui como estrangeira acolhida pelo Brasil. Por outro lado, devido ao fato de ela e sua família residirem há cinco anos em São Paulo, pode dar entrada ao processo de naturalização, a fim de obter a nacionalidade brasileira. A controvérsia do estatuto do refúgio no caso de Fátima Ismail é que o CONARE compreende que ela e sua família são refugiados, enquanto a Polícia Federal e outros órgãos governamentais entendem que eles são estrangeiros, que entraram no país com visto de turismo, elegíveis à condição de brasileiros naturalizados.

Ao se tomar contato com os perfis dos refugiados entrevistados foi possível compreender os motivos que os levaram a deixar seus países de origem – desde perseguição política na Turquia, crise político econômica na Venezuelana, guerra civil na Síria, violência doméstica em Uganda – , à própria condição de vida, pois enquanto há entrevistados com

dificuldades econômicas em seus países de origem, há outros que deixaram vida financeira superior à vida que possuem em São Paulo. Quanto à profissão que exerciam foram levantados estudante, administrador, açougueiro/chapeiro, cineasta, cabelereira/artesã, *chef* de cozinha, auxiliar administrativo, costureira e, em relação à condição acadêmica, observou-se pessoas com formação acadêmica completa, alguns com curso superior em andamento, e apenas dois sírios que somente terminaram o ensino médio. Em relação à situação de acolhimento levantada, alguns foram recebidos por familiares, outros tiveram assistência de entidades como o Acnur e o CONARE ou ainda, de compatriotas já estabelecidos no Brasil, como é o caso turco.

## **CAPÍTULO 2 – MIGRAÇÕES E HOSPITALIDADE: INGREDIENTES DE UM BANQUETE ÉTNICO**

Hospitalidade possui, em sua raiz, uma contradição inerente à sua origem; segundo o etimologista Benveniste (1995), *hospes*, em latim, que remete à alternância dos termos *pet/pot*, hora significa esposo na relação tribal, chefe de clã, hora refere-se ao possuidor (poder político), que está estabelecido sobre a coisa (BENVENISTE, 1995, p.89). *Hostis*, por sua vez, caracteriza a ambiguidade deste radical, ao passo que está contido tanto em hospitalidade, quanto em hostilidade, que não é, necessariamente, a ausência de hospitalidade (inospitalidade), mas sim, o tratamento agressivo, a ação intolerante. Por conseguinte, Benveniste (1995) conclui que o termo *hosti-pet* significa hóspede, aquele que personifica a hospitalidade. Todavia, uma das variações de *hosti-pet* constitui anfitrião, “senhor do hóspede” nos termos do próprio autor.

De forma diversa ao que postula a teoria da hospitalidade, que possui condicionantes, como leis que a regem, a hospitalidade incondicional (DERRIDA, 2000, 2001, 2003) permite aos ingressantes no país de destino que entrem, e permaneçam, que transponham a soleira, que fixem residência e possam recomeçar suas vidas num ambiente que, no mínimo, não ofereça os mesmos riscos de seu país de origem.

Neste capítulo o referencial teórico está centrado em questões de migrações e refúgio, no que se refere às diferenças conceituais, bem como a introdução do fluxo específico Sul-Sul (BAENINGER, 2018), que é o tratado neste estudo. A hospitalidade incondicional de Derrida (2000, 2001, 2003) é apresentada para a compreensão do estatuto do refúgio. Há a exposição das dimensões da hospitalidade: acolhimento, sociabilidade e comensalidade (PITT-RIVERS, 1977, RAFFESTIN, 1997; BINET-MONTANDON, 2004, GRASSI, 2004; BOUTAUD, 2011; BOUDOU, 2017; SIMMEL 1910, 2006, GOTMAN, 2008).

### **2.1. Bauman e Sassen: duas perspectivas sobre a brutalidade das “expulsões”**

As crises humanitárias são objeto de análise de Bauman em várias de suas obras - “Comunidades a busca por segurança no mundo atual” (BAUMAN, 2003), “Identidade” (BAUMAN, 2004), “Tempos Líquidos” (BAUMAN, 2007), “Vigilância Líquida” (BAUMAN, 2013), “A riqueza de poucos beneficia todos nós?” (BAUMAN, 2013) e, sua última obra, “Estranhos à nossa porta” (BAUMAN, 2017):

Refugiados da bestialidade das guerras, dos despotismos e da brutalidade de uma existência vazia e sem perspectivas têm batido à porta de outras pessoas desde o início dos tempos modernos. Para quem está por trás dessas portas, eles sempre foram – como são agora – estranhos. Estranhos tendem a causar ansiedade por serem “diferentes” – e, assim, assustadoramente imprevisíveis, ao contrário das pessoas com as quais interagimos todos os dias e das quais acreditamos saber o que esperar. [...] Sobre os estranhos, porém, sabemos muito pouco para sermos capazes de interpretar seus artifícios e compor nossas respostas adequadas – adivinhar quais são suas intenções e o que farão em seguida [...] (BAUMAN, 2017, p. 13–14).

Ao tratar das crises humanitárias, no âmbito dos deslocamentos forçados, Bauman (2017) retoma Derrida e Duformantelle (2003), ao colocar como o medo em relação à intencionalidade do estrangeiro, que é o desconhecido, possui consequências devastadoras nas vidas daqueles que solicitam refúgio em busca de um recomeço.

Diferentemente de Bauman (2017), que coloca como protagonistas os excluídos (refugiados, expatriados) em sua análise sociológica, Sassen (2016) propõe a compreensão dos motivos e dos limites de todo o processo que leva ao surgimento de uma nova categoria proposta pela autora, as “expulsões”. A autora propõe três temáticas que visam a detecção do que chama de “tendências subterrâneas”, presentes na sociedade contemporânea: I) as transformações no capitalismo a partir da década de 1980, II) o novo mercado global de terras, a hegemonia das “finanças” na economia e III) o impacto desta dinâmica no meio ambiente, em outras palavras, a formação de “terra morta e água morta”.

A partir do final do século XX e, sobretudo, no século XXI, um processo engendrado pela brutalidade e complexidade na economia global culmina nas “expulsões de tudo o que não se encaixa em sua lógica em evolução” (SASSEN, 2016, p. 257), isto é, populações excluídas, indesejadas (deportação, refúgio, expatriação, especulação imobiliária, “encarceramento em massa”), bem como valores e ideias, como o da sustentabilidade ambiental (invasão de terras indígenas, surgimento de novos garimpos, desmatamentos e queimadas, extração da água do planeta por empresas transnacionais), submetidos aos valores do capital. Portanto, a lógica de expulsão capitalista, presente há séculos no Ocidente, acaba por submeter nações “em desenvolvimento” como o Brasil, ao modelo de desenvolvimento econômico, socialmente excludente e limitado temporalmente, utilizado pelas denominadas nações desenvolvidas.

Neste contexto, os “expulsos” sofrem com a invisibilidade decorrente das problemáticas supracitadas impostas pelo capitalismo financeiro mundial, a partir de sua “seleção selvagem” (SASSEN, 2016). A autora analisa os impactos sofridos por essa eleição de demandas que beneficiam aos detentores do capital e que acabam por colocar em risco toda

a existência humana ao comprometer o meio ambiente com desastres, como: derramamento de óleo em oceanos, tragédias com rupturas de barreiras de exploração mineral<sup>10</sup>, além disso, a exploração privada de um recurso público, essencial à vida e de caráter mundial, as fontes aquíferas pela transnacional Nestlé.

Um aspecto relevante a ser observado é a convergência do uso do termo “brutalidade” no título da obra de Sassen (2016), “Expulsões: brutalidade e complexidade na economia global” e na citação de Bauman (2017, p. 13 - grifo nosso): “*brutalidade* de uma existência vazia e sem perspectivas”. Ambos os autores tratam sob diferentes perspectivas das consequências causadas pelas desigualdades e injustiças sociais intrínsecas ao capitalismo mundial.

## **2.2 Migração e refúgio: deslocamentos por razões distintas**

Antes de tudo, para pontuar as significantes diferenças entre os tipos de deslocamentos humanos, a fim de que se compreenda quem são os sujeitos da dissertação, os refugiados, faz-se necessário recorrer aos conceitos de migrantes e de refugiados. Enquanto o termo migrante se refere ao que migra para outro local, por movimentos espontâneos, preponderantemente, por motivos econômicos, visando melhoria de vida, em busca de um mercado de trabalho mais promissor, o refugiado diz respeito à pessoa protegida pelo direito internacional, devido a temores de perseguição política, religiosa, por orientação sexual, conflitos, violências e outras circunstâncias (calamitosas), que o faz se encontrar fora de seu país de origem, segundo o Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados (ACNUR, 2018a).

Dessa forma, essas pessoas na condição de fragilidade na qual se encontram, por terem que deixar suas casas, suas raízes, eles se veem na iminência de atravessar fronteiras em busca de refúgio. O papel do ACNUR é prestar assistência necessária, tais como regularização de documentação, moradia provisória, alimentação etc., para que os refugiados possam recomeçar suas vidas em um território seguro, visto que a recusa ao refúgio pode ter consequências fatais às suas vidas.

Segundo o “Relatório de Tendências Globais de Deslocamentos Forçados em 2017” (ACNUR, 2018b), os cinco países de origem que juntos totalizam 68% dos refugiados são: Síria, Afeganistão, Sudão do Sul, Mianmar e Somália. No caso brasileiro, e principalmente

---

<sup>10</sup> Em Mariana e em Brumadinho, ambas em Minas Gerais e protagonizadas pela companhia privatizada Vale.

paulistano, as nacionalidades dos refugiados são: sírios, senegaleses, congolese, palestinos, haitianos, venezuelanos, entre outras (IBGE, 2011).

### **2.2.1 As migrações Sul-Sul: novos fluxos e novas classificações de deslocamentos**

O início do século XXI é marcado por intensas transformações nas rotas percorridas pelas migrações internacionais, com a intensificação de longos percursos rumo ao Sul do globo, dada à nova realidade de restrições para entrada e residência atribuídas aos migrantes internacionais por países do hemisfério Norte (BAENINGER, 2018), a maior parte deles, desenvolvidos.

Segundo Baeninger (2018), ao se dirigirem ao Sul do planeta, os fluxos Sul-Sul têm se direcionado, na última década, às nações latinas da América do Sul, o que evidenciam a complexidade e diversidade das migrações internacionais. Diversos são os tipos de migração, as tendências de deslocamentos populacionais e os países envolvidos: Haiti, Síria, África (várias nações), Iraque, Coreia. Consequentemente, as migrações Sul-Sul vêm se confirmando no cerne de um processo maior das migrações transnacionais, da divisão internacional do trabalho e da mobilidade do capital, ao demonstrarem e reconfigurarem condicionantes advindos fora das fronteiras nacionais, impactando na acomodação das migrações de cada nação (BAENINGER, 2018).

O caso brasileiro, no que se refere às migrações Sul-Sul, é marcado pela permanência dos fluxos sul-americanos no país, principalmente bolivianos, peruanos, paraguaios e, mais recentemente, venezuelanos. Também se assinala a presença de sul-coreanos, chineses, haitianos, senegaleses e turcos (MAGALHÃES; BAENINGER; BÓGUS, 2018).

Rossa e Menezes (2018) indicam a insuficiência das categorias migrações e refúgio para tratar dos deslocamentos humanos, superando a dicotomia: espontâneos ou forçados. De acordo com as pesquisadoras, novas categorias vêm surgindo nos últimos anos, em discursos institucionais e acadêmicos: deslocados internos e pessoas em “situação análoga ao refúgio” (*refugee-like situation*). Além destes, conceitos como migração por sobrevivência (BETTS, 2010; 2013 *apud* ROSSA; MENEZES, 2018) e migração de crise (MARTIN; WEERASINGHE; TAYLOR, 2014; McADAM, 2014; CLOCHARD, 2007 *apud* ROSSA; MENEZES, 2018), passando por matérias que tratam do processo de elegibilidade para

solicitantes de refúgio, a criminalização do refúgio e a criação de rótulos, os *labels*<sup>11</sup> (ZETTER, 2007 *apud* ROSSA; MENEZES, 2018).

Fato é que, no Brasil, a despeito de países desenvolvidos, tais como algumas nações europeias e os Estados Unidos da América, aqui não se ergueu muros ou cercas, não se restringiu a entrada de imigrantes e refugiados, não foram isolados em campos de refúgio, ao contrário, são recebidos constantemente nas cidades brasileiras. Cidades essas, que por não possuírem infraestrutura necessária, sequer para a população local, proporcionam situações de precariedade para esses “acolhidos” (RIZENTAL, 2018). Por mais que não seja negado o acesso à entrada no país, isso não significa que não haja tensão neste imaginário de acolhimento.

Uma pesquisa qualitativa, realizada com o método de análise do discurso, por Rizental (2018), mostra que existem marcas inscritas na materialidade linguística presentes no discurso do refugiado e no discurso institucional, que apontam para essa tensão. A exemplo do uso do vocábulo “mas” (conjunção adversativa): “o Brasil acolhe, mas...” (RIZENTAL, 2018, p. 873), esse, “mas” problematiza o acolhimento às temáticas relacionadas a ele. Não se trata somente de recursos materiais, mas de alteridade, empatia e solidariedade.

### **2.3 O cosmopolitismo de São Paulo: a cidade e o empreendedorismo étnico**

Dado o contexto político pelo qual as migrações e refúgio têm ocorrido em nível mundial e local, em São Paulo é necessário pontuar que a história da cidade é caracterizada pelos diversos movimentos migratórios, sobretudo, nos séculos XIX e XX (BASTOS, 2004). A exemplo do que ocorreu nos EUA, com um intenso surgimento de novos negócios, nas décadas de 1820-30, em sua maior parte, pequenos, Halter (2007) coloca que seja por barreiras linguísticas, seja por necessitarem de credenciais acadêmicas, os imigrantes acabam por empreender em maior volume se comparado ao norte-americano. A autora cita um dado de 2006 da Fundação Kauffman, que enquanto apenas 280 a cada 100 mil americanos natos empreendiam, o número de imigrantes empreendedores era de 350 a cada 100 mil habitantes.

O empreendedorismo étnico pode ser interpretado, segundo Halter (2007), como um nicho étnico criado para si, por imigrantes que se encontravam em minorias raciais e étnicas

---

<sup>11</sup> A exemplo do ocorrido com os haitianos, vitimizados por condições climáticas, refugiados por condições climáticas é um desses novos *labels* (ZETTER, 2007 *apud* ROSSA; MENEZES, 2018).

em determinadas funções e setores da economia, que por alguns motivos, certos grupos étnicos específicos gozavam de vantagem. A autora exemplifica casos, como os dos chineses em lavanderias, judeus na indústria de confecções, coreanos em quitandas etc. Em relação aos recentes imigrantes e refugiados advindos da África ocidental nos Estados Unidos, Halter (2007) analisa como esses empreendedores constituíram um nicho étnico para explorar as habilidades transplantadas de africanas francófonas, que se especializaram em trançamento de cabelos em salões de beleza, abertos por elas mesmas.

Retomando a preocupação com a geração de empregos, a absorção de refugiados no setor de alimentos e bebidas, tendo seu negócio próprio e/ou empregando compatriotas, aparece como uma boa oportunidade de inserção dessa população na economia local. Um estudo realizado por Truzzi e Sacomano Neto (2007) elaborou um balanço histórico sobre a relação entre economia e empreendedorismo étnico exercido pelas diferentes comunidades étnicas que se estabeleceram no Estado de São Paulo, ao longo do século XX. Assim como se verifica com os refugiados, tais imigrantes, ao exercerem o trabalho assalariado, acabaram por se empregar no terceiro setor, sobretudo, no setor de comércio e serviços (TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007).

Além disso, os autores verificaram o caso do empreendedorismo étnico apoiado por redes étnicas, isto é, redes de imigração caracterizadas por laços interpessoais que ligam migrantes, pioneiros migrantes e não migrantes, em áreas de origem e destino, por intermédio de vínculos de parentesco, amizade e conterraneidade. Nessas redes, há tanto a solidariedade entre migrantes em geral, quanto entre refugiados em particular (TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007). Tais redes de imigrantes incentivam a economia étnica baseada em valores como a cooperação, confiança, dentre outros aspectos.

[...] as redes se abastecem com mão-de-obra co-étnica de baixo custo, estabelecendo relações preferenciais entre empresas fornecedoras e empresas clientes; como também, proveem informação econômica tanto para empreendedores imigrantes quanto para aspirantes; além disso, promovem acesso a vários tipos de ajuda mútua e assistência, por exemplo, acesso ao crédito (LIGHT; BHACHU, 1993 *apud* TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007).

Por outro lado, não há apenas vantagens nas redes de imigrantes. Truzzi e Sacomano Neto (2007) relatam a exploração do trabalho (ocorrência de trabalho análogo ao escravo) de imigrantes ilegais, vindos de países latino-americanos, tais como bolivianos e paraguaios, conhecidos como “brasiguaios” pelos coreanos, detentores de confecções na região central da

capital paulista. O ciclo de coreanos atuando neste setor específico da economia veio a substituir o ciclo anterior, formado por judeus que se estabeleceram, principalmente, na região do Bom Retiro, entre a década de 1920 até o início dos anos 2000. Isso porque seus descendentes acabaram tendo formação no ensino superior e migraram para profissões liberais e outros ramos da economia (TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007). Todavia, também ocorre o emprego informal com a exploração do trabalho de imigrantes irregulares de uma mesma etnia, denominada exploração co-étnica.

Paralelamente ao que Gomes (2002) constata no *quartier* de Belleville em Paris, um bairro de tradição operária que se tornou reduto de imigrantes advindos de diversos locais da África, do Oriente Médio e da Ásia, observa-se algo similar nos bairros do Brás, Pari e Bom Retiro, região central de São Paulo (VÉRAS, 2017), onde se reúnem congolezes, senegaleses, camaroneses, angolanos, chineses, coreanos, peruanos, paraguaios, bolivianos e, recentemente, venezuelanos. Vizinhanças conhecidas por episódios de violência, por sua insalubridade, pela falta de equipamentos públicos; resquícios de bairros que antes eram operários, redutos de outras etnias no passado: judeus e italianos, sobretudo. Tais vizinhanças acabaram por se tornar verdadeiras mecas do comércio popular, com direito a excursões de ocorrência diária, nacionais e internacionais de sacoleiros, ávidos por comprar produtos de baixo custo no atacado e varejo.

Neste contexto, após 2007, São Paulo tornou-se destino de muitos fluxos advindos de diversas regiões do mundo, pois, somada à crise econômica mundial, houve uma expansão no número de postos de trabalho de baixa qualificação no Brasil, principalmente com o aumento da informalidade na capital paulista. Portanto, os fluxos redefiniram suas trajetórias e elegeram o Brasil de maneira mais notável na lista de países de destino e trânsito da mobilidade internacional (BAENINGER, 2016 *apud* MAGALHÃES; BÓGUS; BAENINGER, 2018).

Outro ponto a ser levado em conta é que, em muitos casos, o refugiado não possui a possibilidade de regressar ao seu país de origem, em razão de situações de guerras e/ou conflitos. Tete (2012) analisa o caso de refugiados da Libéria que passam a viver em campos de refúgio em Gana e que refazem suas vidas por lá, incorporando-se à sociedade local. Estas pessoas em situação de refúgio desejam oportunidades de trabalho e de estudo, além do atendimento de suas necessidades em relação à saúde, alimentação, segurança e liberdade, ao mesmo tempo em que possuem nostalgia em relação ao país de origem e apego à família. Como consequência deste deslocamento forçado pelo qual passa o refugiado, Tete (2012) coloca que a noção de identidade, o pertencimento, problemas psicológicos e inexistência de

lar (físico e psíquico) comprometem as vidas dessas pessoas de maneira profunda, sendo o recomeço um constante desafio.

#### **2.4 A hospitalidade incondicional de Derrida e o dever de acolher ao refugiado**

Uma das contribuições do conceito de hospitalidade proposto por Derrida (2001) é o seu duplo caráter intrínseco, ao mesmo tempo em que se tem o dever de hospitalidade, tem-se, também, o direito à hospitalidade. O filósofo propõe essa abordagem de hospitalidade ao tratar da hospitalidade das cidades (refúgios) no que se refere ao direito de asilo e a situação de perda de direitos por grupos e indivíduos (refugiados, apátridas etc.).

Neste sentido, o direito que um estrangeiro possui ao chegar a um território e não ser tratado como um inimigo é apresentado por Kant (*apud* DERRIDA, 2001) como direito de hospitalidade universal. Em outras palavras, enquanto o estrangeiro se mantiver pacificamente no seu lugar, ele não pode ser abordado como um oponente. Atrelado a esse princípio, Kant (*apud* DERRIDA, 2001) problematiza a permanência e a passagem do estrangeiro num dado território: não está previsto ao estrangeiro pretender acessar o direito de residência (*Gastrecht*), isto é, de permanecer no local (fixar residência), tendo ele que se limitar ao direito de visita (*Besuchsrecht*), ou seja, de passagem (caráter breve) pela dada localidade.

Ao discutir a acepção de hospitalidade incondicional (absoluta), Derrida (2003) propõe uma ruptura com o sentido convencional e com o direito ou o pacto de hospitalidade. Aponta uma perversidade irreductível do que ele denomina como *A lei da hospitalidade*. A lei formal que rege o conceito geral de hospitalidade, neste contexto, assemelha-se a uma lei paradoxal, perversível ou perversedora. Ela parece determinar que a hospitalidade absoluta cerre seus laços com o “pacto” de hospitalidade e com sua contradição: direito e dever.

Por conseguinte, Derrida (2003) aponta a exigibilidade inerente à hospitalidade absoluta: ela ordena que se abra a sua casa e não apenas ofereça ao estrangeiro provido de um sobrenome, de um instituto social de estrangeiro etc., mas àquele outro absoluto desconhecido, anônimo, a quem se ceda lugar, que o deixe vir, que o permita chegar e receber a oferta de um lugar, sem dele esperar ou cobrar reciprocidade (a entrada num pacto) ou nem mesmo seu nome. Logo, a hospitalidade absoluta decreta a ruptura com a hospitalidade de direito, com a lei ou a justiça enquanto direito.

Dando prosseguimento a esse raciocínio, em relação à hospitalidade incondicional, o autor adverte:

[...] A Lei de uma hospitalidade incondicional, *a priori* oferecida a todo e qualquer outro, a todo recém-chegado, *seja ele quem for*, e *as leis*

condicionais de um direito à hospitalidade sem o qual A Lei da hospitalidade incondicional correria o risco de permanecer um desejo piedoso, irresponsável, sem forma e sem efetividade, em suma, de se perverter em cada instante (DERRIDA, 2001, p. 57-58 - destaque do autor).

A existência da incondicionalidade da hospitalidade, enquanto uma acepção fundamentada, ideal e plausível, só é possível pela existência das leis que condicionam o direito à hospitalidade. Isso porque, a partir da superação desses limiares condicionantes do sentido corrente da hospitalidade, é que se tem o terreno fértil para sua desconstrução, trazendo à tona significados e sentidos que *a priori* não seriam contemplados: oferta de hospitalidade sem limites legais aos sem documentos, sem ao menos se perguntar de onde eles vieram ou seus nomes. O que evita que haja uma falta de efetividade, de forma, de responsabilidade e até que ocorra uma possível perversão dada por uma provável distorção dessa incondicionalidade.

Discorrido o raciocínio anterior, Derrida (2000) conclui que a hospitalidade é um conceito autocontraditório (em teoria), e enquanto experiência, esse conceito tão-somente pode se autodestruir (desconstrução). Por outro lado, ele pode se produzir impossível, visto que ele só é possível em sua condição de impossibilidade (dever), ou ainda, se proteger de si mesmo, ser autoimune de alguma maneira, ou seja, desconstruir-se (particularmente) ao ser posto em prática.

Derrida (2003) coloca que a partir da hospitalidade incondicional e dos direitos e deveres atrelados a ela, reside seu caráter heterogêneo e indissociável. Sinaliza que a preponderância da estrutura do direito à hospitalidade está posta para além da ética. Para tanto, recorre a Kant, Santo Agostinho e a outros autores, como Benveniste (etimologia), e questiona se somos herdeiros da tradição das leis da hospitalidade. Leis essas que, por convenção social, são capazes de favorecer ao estrangeiro, ao forasteiro, em detrimento da própria família. Por exemplo: oferecer ao desconhecido a melhor refeição ou a acomodação mais confortável do lar.

#### **2.4.1 A negativa do acolhimento e o avesso da hospitalidade: a hostilidade**

Derrida (2000) recorre a Benveniste (1995) a fim de compreender a raiz da palavra hospitalidade, no radical *host* reside a origem da palavra hóspede também. Todavia, desse mesmo radical verifica-se outro termo de significado diverso de hospitalidade, não é seu antônimo, visto que seria inospitalidade. A palavra é hostilidade que diverge da inospitalidade

porque não se trata apenas da ausência da hospitalidade, a falta de acolhimento, por assim dizer, e, sim, a rivalidade e o tratamento agressivo concedidos ao outro, ao estrangeiro, ao estranho, que é considerado inimigo. Neste caso, a hostilidade impingida aos refugiados e migrantes em geral, no mundo inteiro, pode ser traduzida no fenômeno da xenofobia, que consiste na aversão, no ódio ao estrangeiro (*ksénos*).

Derrida (2000) compreende que a hospitalidade é oposta à hostilidade, ao passo que o hóspede bem-vindo é um estranho tratado como amigo ou aliado no primeiro caso, o contrário ocorre no segundo, no qual o estranho é um hóspede indesejado, tornando-se um inimigo e sendo tratado como tal. Assim, a origem em comum do termo *hostis* enquanto anfitrião e *hostis* enquanto inimigo é a mesma que deriva nos termos hospitalidade e hostilidade.

## **2.5 Três dimensões da hospitalidade**

As dimensões da hospitalidade se dão de forma simultânea, algumas vezes, com o acolhimento e a sociabilidade, desenrolando-se num contexto de comensalidade. A título de ilustração, a partir de um convite e aceite imediatos para um jantar improvisado, ao transpor a soleira, o convidado, além de ser recepcionado, acolhido, toma um lugar indicado à mesa, compartilha a intimidade do lar de seu anfitrião, uma substância em comum que é a comida servida, estabelecendo ali sociabilidade à pretexto da refeição (SIMMEL, 1910; PITT-RIVERS, 1977; RAFFESTIN, 1997; GRASSI, 2004; BOUTAUD, 2011; BOUDOU, 2017).

### **2.5.1 Acolhimento**

Raffestin (1997) compreende a hospitalidade enquanto transposição de limites e normas, inclusive, morais, impostas a estrangeiros, aos refugiados que se encontram fora de seu território de origem. Dessa maneira, a passagem para dentro de uma nova fronteira precede de autorização/convite preconizado por um rito, o da hospitalidade. Neste contexto, a partir do fato que a cidade possui limite material, a territorialidade e limite moral, a norma, a hospitalidade é um mecanismo a partir do qual a transgressão do limite é possível sem recorrência à violência.

Grassi (2004) compreende que o acolhimento ao estrangeiro obedece a ritos de passagem/ultrapassagem (transpor a soleira), que por sua vez, implica em reconhecimento entre a disparidade de *status* de cada protagonista (hospedeiro e hóspede), seguida pela tentativa de igualização (simetria) e finalmente, passagem de um estado a outro, de estrangeiro integrado após ultrapassar a soleira.

A autora analisa a hospitalidade pela oposição entre a hospitalidade incondicional, mítica/bíblica com a submissão a Deus/deuses e a hospitalidade condicionada, real, contemporânea, política, cívica pautada na obrigação/lei moral.

Segundo Grassi (2004) a “acolhida” é um ritual de franqueamento dos espaços geográfico, psíquico e espiritual; além disso, converte desordem em ordem, leva o mortal ao divino, sendo a passagem da mobilidade à fixidez (nomadismo à sedentarismo), e, constitui uma possibilidade de admissão.

Binet-Montandon (2011) retoma alguns autores a fim de compreender a “acolhida” o termo que utiliza para acolhimento, assim como Grassi (2004). Há uma tensão contraditória na acolhida, ao passo que por um lado enfatiza o momento inaugural das relações, por outro, a contágio de forma a dissolver e anular o ritual da hospitalidade, a partir de uma lógica de integração que torna o hóspede membro integral da comunidade hospedeira.

Dadas as diferentes cerimônias de acolhida, o paradoxo inerente se revela pela existência de uma lógica de integração, que ao compartilhar certos elementos simbólicos, o estrangeiro torna-se parte do grupo que o acolheu, ao mesmo tempo em que se coloca a manutenção da alteridade do estrangeiro, a fim de preservar a diferença constitutiva da identidade de cada um (BINET-MONTANDON, 2011).

Ao chegar, o hóspede está a meio caminho de um estranho hostil e de membro da comunidade (BINET-MONTANDON, 2011). Para Binet-Montandon (2011) a acolhida é o momento inaugural da hospitalidade, assim, o tempo da acolhida é atravessado pelo paradoxo de ser, ao mesmo tempo o todo e, uma parte da hospitalidade. Acolher é receber o outro tal como ele se apresenta, é pelo acolhimento que se inicia o contato do hóspede com o anfitrião, acolher é imprescindível, outros ritos não.

A autora problematiza a questão da acolhida em diferentes esferas: governo francês e migrações, educação, empresas (cultura organizacional), hospitalidade na esfera comercial, para chamar a atenção sobre a identidade, visto que do acolhimento pode resultar a integração do acolhido.

### **2.5.2 Sociabilidade**

Ao ser entendido de maneira mais ampla, o conceito de sociedade significa: “a interação psíquica entre os indivíduos” (SIMMEL, 2006, p. 15). Em outras palavras, a existência da sociedade se realiza num fluxo incessante, no qual os indivíduos estão ligados uns aos outros pela influência mútua que operam entre si e pela determinação recíproca que exercem uns sobre os outros.

Entretanto, o que está em jogo para Simmel (2006), mais do que o conceito de sociedade, são os conceitos de sociação e sociabilidade. A sociação só ocorre quando os indivíduos interagem adotando formas de cooperação e colaboração, de modo que quanto mais interação existe no mesmo grupo mais ele se torna sociedade. Visto que os conteúdos da vida social interagem para formar uma unidade, sendo eles, motivações, paixões, desejos etc., caso fossem isolados, não seriam sociais. Logo, a sociação é a forma pela qual os indivíduos formam uma unidade para satisfazer seus interesses, sendo forma e conteúdo, na experiência concreta, elementos inseparáveis.

Paralelo a sociação está o conceito de sociabilidade, dado que a sociedade é a interação com o outro para realizar os conteúdos materiais (individuais), e a partir da percepção de que as sociações envolvem, além dos conteúdos, a própria valorização da sociação pelos indivíduos. As formas que resultam destes processos ganham vida própria, as liberta dos conteúdos e, existindo por si mesmas, constituem a sociabilidade, que transformam a sociação em um valor apreciado em si. Em outras palavras, a sociabilidade é a “forma lúdica da sociação”, não importando suas motivações. Para ilustrar a sociabilidade, Simmel (2006) dá o exemplo da coquetaria feminina, o jogo erótico entre os sexos, em que as mulheres apresentam interesse e, logo em seguida, rejeição aos homens, sem delimitar uma posição fixa.

No contexto de uma sociedade interacionista, segundo Simmel (1910), por um lado, comer é algo que ninguém pode fazer pelo outro. Daí a sua subjetividade. Por outro, não há apenas a dimensão fisiológica do comer. O homem compreende que compartilhar (dimensão social) uma refeição é mais prazeroso do que comê-la sozinho, pois ele não come apenas por necessidade (fome), e sim, também pelo prazer; inclusive, da companhia.

Pitt-Rivers (1977) compreende a hospitalidade como uma forma de lidar com o estrangeiro em diferentes contextos históricos e sociais. O estrangeiro é o desconhecido, cujas intenções não são reveladas, em função disso, não é confiável, e, potencialmente hostil; por mais bem nascido que seja, sua honra e prestígio limitam-se ao local de sua pertença, não sendo, necessariamente, reconhecidos pelos membros da comunidade na qual se encontra. Dada tal situação desfavorável, experienciada pelo estrangeiro, o *status* de hóspede lhe cai como uma espécie de incorporação relativa, um estado intermediário, em que ele deixa de ser o estrangeiro hostil, mas não chega a ser um membro da comunidade.

A condicionalidade à qual o estrangeiro é submetido se dá com a ambivalência advinda da lei da hospitalidade, que reverte características, impondo novas realidades, com a passagem do estrangeiro à condição de hóspede. O desconhecido torna-se conhecido, o

conflito é colocado em suspensão e de hostilizado, evitado, enquanto estrangeiro, o hóspede passa a ser abraçado, honrado, tratado com prioridade.

Por outro lado, enquanto a hostilidade pode ser recíproca, no sentido da simultaneidade, a hospitalidade jamais poderá sê-lo, pois iria contra a natureza da relação assimétrica, desigual, de temporalidade efêmera, com papéis marcados e territorialidades limitadas. Anfitrião é anfitrião, aquele que possui reconhecimento e prerrogativas para sê-lo, dadas as devidas circunstâncias, papel que poderá ser alternado com o de hóspede num outro momento (reciprocidade). Enquanto o anfitrião tem direitos e deveres, o hóspede não possui direitos, exceto o de ser respeitado. Não cabe a ele fazer críticas e exigências ou ainda, interferir no sistema social e político; seu papel é de aceitar o que lhe é dado.

Logo, se existe a concepção de que a sociabilidade compartilhada em uma situação (ou contexto) de hospitalidade, que por sua vez, é marcada por um exercício cênico, em que o anfitrião deve proporcionar o que tiver de melhor a seu hóspede: alimentação, acolhimento, hospedagem, inclusive, entretenimento, ao mesmo tempo, o anfitrião deve vigiar seu hóspede, visto que se trata de uma relação assimétrica, em que detém o poder, cabendo-lhe pontuar os limites de quem é hospedado ou do hóspede. Por sua vez, o hóspede deve “sentir-se em casa”, no entanto, jamais realmente agir como se estivesse em sua casa, usurpando o domínio de seu anfitrião. A contrapartida do hóspede ao seu anfitrião deve ser em forma de palavras e presentes de retribuição, além de aceitar ocupar apenas o lugar que lhe é reservado, aceitando todas as benesses que receber, tudo o que lhe é ofertado.

Contudo, enquanto lei e seus condicionantes, a hospitalidade pode ser infringida por ambas as partes. O hóspede a infringe em três situações: ao insultar ou demonstrar alguma hostilidade ou rivalidade para com seu anfitrião; se usurpa o papel de anfitrião, dando ordens aos dependentes dele ou fazendo reivindicações ou demandas, pois cabe ao anfitrião ordenar; quando recusa o que lhe é oferecido, inclusive comida e bebida que estabelecem vínculos; o que se espera do hóspede em relação ao anfitrião são graças e elogios. O anfitrião infringe a lei da hospitalidade em três circunstâncias: ao insultar ou demonstrar alguma hostilidade ou rivalidade para com seu hóspede; quando falha em proteger ou honrar o hóspede; ao não atender seus hóspedes, dando-lhes a devida prioridade no que se refere aos seus desejos e necessidades, não lhe proporcionar o melhor equivale a uma ofensa.

De caráter efêmero, o fim da cena de hospitalidade apresenta diferentes desfechos. O hóspede pode ser incorporado pela comunidade, tornar-se membro efetivo, ou ainda, estabelecer vínculo pessoal com um dos membros por afinidade, parentesco artificial ou clientela. No entanto, caso haja qualquer violação do código de hospitalidade, a estrutura dos

papéis é destruída, isso se dá com uma incorporação que não tenha, de fato, ocorrido; ao se falhar na retribuição da honra ou em evitar o desrespeito, renunciando ao seu papel e revertendo a hostilidade suprimida (PITT-RIVERS, 1977).

Raffestin (1997) além de tratar do acolhimento, aborda, sobretudo, a sociabilidade relativa à hospitalidade, no que se refere à permeabilidade da denominada semiosfera. Para além dos limites físicos existentes nos territórios, há também os limites morais e normas de conduta que são compreendidas como um espaço abstrato, semiótico: a semiosfera (RAFFESTIN, 1997). A tradução de elementos do exterior, na linguagem interna da semiosfera, ergue barreiras intangíveis, as quais os estrangeiros, especificamente, os refugiados, não conseguem penetrar quando transpõem as fronteiras territoriais e adentram à sociedade de acolhimento. Tendo em vista de que se trata de fronteiras simbólicas, não compreensíveis a quem não as pertence.

A semiosfera atua dentro de um mesmo país, a exemplo do que ocorreu nos Estados Unidos. Raffestin (1997) relata a discriminação sofrida por negros norte-americanos que deixaram o sul dos Estados Unidos em busca de uma vida melhor em Chicago ou Detroit, estados do Norte. A discriminação sofrida por estes americanos ilustra que, apesar de falarem a mesma língua, terem a mesma nacionalidade, até mesmo, a mesma cor, entretanto, por não pertencerem àquele lugar, e, por terem vindo de outro local, há certo preconceito, há marcação de estereótipos que, mobilizando a semiosfera adotada, delimita as fronteiras não permeáveis. No caso do refugiado, o agravante é que ele se encontra em condição de deslocamento forçado, por ameaça à sua vida, muitas vezes sem respaldo familiar ou de conhecidos, e na maior parte dos casos, desfavorecido financeiramente, não raro, ainda pode não falar a língua local.

### **2.5.3 Comensalidade**

A comensalidade constitui uma espécie de ponte para a superação de algo tão primitivo e fisiológico como a necessidade de comer e beber, para um ato dotado de socialização que é o comer junto, sendo possível compreendê-la enquanto passagem para a civilização, pois na comensalidade estão expressos traços de civilidade, como a mesa, bons modos, uso de talheres, o que demanda abrir mão de se comer com as mãos (contato direto com o alimento), regulação de horários fixos para se compartilhar a refeição; não se come necessariamente quando se tem fome (SIMMEL, [1910] 2004). Dessa maneira, permite que pessoas que não tenham, a princípio, algo em comum, encontrem na partilha do alimento a convivialidade e, por que não, o estabelecimento de novos relacionamentos.

Boutaud (2011) propõe que a comensalidade se refere ao comer juntos, compartilhar a mesa e a sua refeição com alguém, e por isso, o ato assume significado ritual e simbólico, superior à simples satisfação da necessidade de se alimentar, visto que se fosse apenas o atendimento da necessidade fisiológica que a fome imprime ao homem, ele se contentaria em apenas comer sozinho, sem a companhia de alguém, o que na prática, não é muito aprazível. Isso porque o homem, dada à sua complexidade que o difere dos demais animais, é dotado de camadas sobrepostas, a saber: biológico, psicológico, social e cultural (GEERTZ, 2008). As ânsias do homem por sociabilidade e cultura, o fazem querer a companhia de outros seres humanos, inclusive ao realizar suas refeições.

Em contrapartida, a todo esse regramento (modos à mesa, serviço, horário marcado), há a possibilidade de as liberdades serem exercidas, o exagero vir à tona, e as transgressões ocorrerem no ato de comer e, principalmente, no de beber, visto que as bebidas alcoólicas principalmente, como são de conhecimento público, provocam desinibição e relaxamento, gerando até certa euforia.

Boudou (2017) por sua vez, propõe que a comensalidade é um momento em que nos permitimos dividir espaço e substâncias pacificamente, neste caso, a comida. Isso porque a comensalidade está *a posteriori* da hospitalidade, pois pressupõe um menor distanciamento físico e uma confiança já estabelecida pelos rituais hospitaleiros. O autor conclui que a comensalidade, por ter sua natureza integradora entre anfitrião e convidado (hóspede), possibilita momentos festivos de celebração com o estrangeiro, convenientemente convidado. No caso, o convite é pressuposto advindo dos gestos hospitaleiros anteriores às refeições compartilhadas, a falta deste implica em intrusão e no desencadeamento de outros fenômenos diferentes da divisão pacífica de espaço e comida, ou seja, a hospitalidade por obrigação, de caráter caridoso e condicionado às convenções sociais.

Por isso, segundo Boudou (2017), a comensalidade possui o valor de assinatura, de chancela do pacto de hospitalidade, ao confirmar o anúncio público da acolhida. Neste sentido, ela concretiza ou fenomeniza a hospitalidade.

A perda da comensalidade ou o comprometimento de sua existência é apontada por Wise (2011) devido a desigualdade existente no multiculturalismo cotidiano. A partir da investigação da diversidade cotidiana experimentada em diferentes espaços (suburbano, urbano, regional, *shopping center*, igreja etc.) na Austrália, foi constatado que as interações físicas com alimentos, numa arena privilegiada para vivências dentro de uma multicultura, e o consumo de alimentos constituíam um momento para experiências de ansiedade e disjunção

cultural, além da emergência de formas prosaicas de cosmopolitismo de baixo nível. Isso porque, segundo Wise (2011), viver em comum é viver com recursos comuns.

Por conseguinte, a comensalidade preconiza comer numa mesma mesa e conviver com os outros. Assim, Wise (2011) explora as práticas comensais que incentivam vivências onde haja convivência do multiculturalismo, enquanto, por outro lado, também pesquisa como a experiência de se sentar com outros possui potencial de acirramento das diferenças culturais. Neste contexto, as diferenças culturais estabelecem o gosto gastronômico, as predileções de certos pratos a outros, como é tratado no item a seguir.

### 2.5.3.1 Gosto e paladar

O gosto, ao contrário do que a princípio pode parecer, não é biológico, inato, e sim, socialmente construído. De acordo com Montanari (2008, p.95), o gosto é um produto cultural, visto que “a definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas”. Assim sendo, as variáveis de tempo e espaço se aplicam às preferências de pratos, ingredientes e outras especificidades, que definem o que é comida para um determinado povo; o que para outra cultura seria algo inadmissível de ser ingerido, inclusive por questões religiosas.

Sendo o gosto um operador prático na ordem simbólica, visto que possibilita que as diferenças presentes na ordem física dos corpos sejam transpostas para a ordem simbólica das distinções significantes. Por conseguinte, ele se traduz na expressão de uma determinada classe social no que tange ao seu estilo distintivo de vida. Estilo, esse, exercido por quem o conhece na prática, ou seja, presente nas relações entre os sinais distintivos e as posições nas distribuições simbólicas (BOURDIEU, 2007).

De acordo com Dória (2009), o paladar<sup>12</sup> é um de nossos cinco sentidos, que se manifesta pelo contato físico entre as papilas gustativas, presentes em nossa língua e o alimento. Até o século XIX, de acordo com o *chef* e estudioso francês Brillat-Savarin (DÓRIA, 2009) e sua teoria sobre “a fisiologia do gosto”, haviam sido identificados apenas quatro sabores básicos da natureza: doce, salgado, ácido e amargo. Cem anos depois, um quinto sabor foi identificado pelos japoneses: o *umami* – saboroso, prazeroso e reproduzido

---

<sup>12</sup> Essa palavra deriva do termo latino *palatum*, que significa “céu da boca”; sua definição diz respeito à função sensorial que permite a percepção de sabores através da língua e sua transmissão se dá por meio do nervo gustativo até o cérebro, onde são recepcionados e analisados. A gustação, por sua vez, conhecida como o outro nome do paladar, tem sua origem na palavra francesa *gout*, gosto (DÓRIA, 2009).

artificialmente pelo glutamato monossódico. A partir daí, iniciou-se, em contraposição à teoria do francês, uma “nova fisiologia do gosto”.

Atualmente, há outra concepção em relação ao aparato físico do gosto. Os sabores sentidos dentro da boca, doce, amargo, salgado e azedo (ácido) são experimentados como um todo, por intermédio dos botões gustativos que se localizam nas papilas, que estão por toda língua. Montanari (2008), por sua vez, destaca o cérebro como elemento central na formação do gosto: atribuição de valores que variam com o tempo, com o espaço e de acordo com os diferentes povos. O autor considera o gosto como patrimônio cultural das sociedades humanas e propõe duas acepções: a primeira diz respeito ao gosto enquanto sabor, sensação individual, sendo uma experiência subjetiva; a segunda refere-se ao gosto enquanto saber, ou seja, a avaliação sensorial do que é bom ou ruim está diretamente vinculada ao cérebro, portanto, trata-se de uma experiência coletiva e cultural.

### **2.5.3.2 *Habitus* e capital simbólico**

O gosto é exercido na comensalidade enquanto distinção e, para compreender esse aspecto, faz-se necessário discutir o capital simbólico e suas ações correlatas, como é o caso das lutas simbólicas. Segundo Bourdieu (2013), capital simbólico diz respeito ao aporte, qualquer que seja a sua espécie, percebido por um agente dotado de percepção, conhecido e reconhecido como óbvio. Para o sociólogo, capital simbólico é outro nome da distinção. Dessa maneira, “[...] as lutas pela apropriação dos bens econômicos ou culturais são, inseparavelmente, lutas simbólicas pela apropriação desses sinais distintivos como são os bens ou as práticas classificados e classificadores ou pela conservação ou subversão dos princípios de classificação dessas propriedades distintivas” (BOURDIEU, 2007, p. 233). Visto que a *violência simbólica* ocorre a partir do capital simbólico exercido por uma minoria em detrimento a uma maioria sem condições financeiras, educacionais e culturais de exercê-lo. Por conseguinte, além do já conhecido capital simbólico, existem também lutas simbólicas em consequência da distinção, ou sinais distintivos, que não são outra coisa, senão o referido capital, preconizado pelo autor.

No caso do campo, outro conceito de Bourdieu (2013), as lutas simbólicas se dão o tempo todo na tentativa de os componentes do campo se destacarem dos demais ou impor uma barreira simbólica para quem quiser adentrá-lo. Dessa forma, o campo acaba por ser caracterizado por oposições: conservadores *versus* vanguarda, detentores de maior influência *versus* possuidores de menor influência, dominante *versus* dominado, todos orientados para interesses nas disputas por eles empreendidas. Em outras palavras, campo pode ser definido

como um sistema de desvio de níveis diferentes, sendo que nada, nem ninguém, nem nos atos ou nos discursos que eles produzam possuem sentido senão, relacionalmente, através do jogo das oposições e das distinções. Portanto, o campo é um sistema de relações objetivas, no qual há uma disputa contínua entre seus componentes, no sentido de sobreposição de poder e de tentativa de restrição aos que almejam adentrá-lo. Seus agentes trabalham constantemente para se diferenciar de seus rivais.

Ao se retomar a noção de gosto em Bourdieu (2007, p. 166):

Assim, o gosto é o operador prático da transmutação das coisas em sinais distintos e distintivos, das distribuições contínuas em oposições descontínuas; ele faz com que as diferenças inscritas na ordem física dos corpos tenham acesso à ordem simbólica das distinções significantes [...] ele encontra-se, assim, na origem do sistema dos traços distintivos que é levado a ser percebido como uma expressão sistemática de uma classe particular de condições de existência, ou seja, como um estilo distintivo de vida, por quem possua o conhecimento prático das relações entre os sinais distintivos e as posições nas distribuições, e o espaço não menos objetivo de estilos de vida que existe como tal para a – e pela – experiência comum.

Destarte, o gosto é um operador prático na ordem simbólica, pois se traduz na expressão de uma determinada classe social, no que tange ao seu estilo distintivo de vida. Estilo esse exercido por quem o conhece na prática, as relações entre os sinais distintivos e as posições nas distribuições.

Postas tais conceituações, o gosto à mesa ou gastronômico, devido ao mundo globalizado ao qual estamos inseridos, passa longe de ser algo privado ou doméstico. Isso porque, com a necessidade de trabalhar fora, as famílias, cada vez mais comem fora de seus lares. Outro aspecto determinante dessa recente realidade é a influência dos veículos de comunicação, principalmente da *internet* no cotidiano, em âmbito mundial.

Neste contexto, é possível afirmar, de acordo com Bourdieu (2007), que o gosto é socialmente construído, segundo seus estudos realizados na década de 1970, ao mobilizar os conceitos de *habitus* e de ação. Antes de empreender a discussão sobre a comensalidade enquanto capital simbólico, faz-se necessário compreender estes conceitos-chave da obra de Bourdieu.

*Habitus* diz respeito tanto ao sistema de esquemas geradores de práticas ou de obras classificáveis, quanto ao sistema de esquemas de percepção e apreciação (o gosto). Logo, trata-se de um corpo socializado, de uma estrutura estruturada e estruturante, que culminará no estilo de vida, que é por sua vez, um sistema de práticas classificadas e que determina a

classe, isto é, sinais distintivos (os gostos). O autor substitui a lógica de classes pelo o que denomina de espaço social (Bourdieu, 2007).

Como observa Bourdieu (2007, p. 39) em seu estudo, em matéria de consumo alimentar há uma oposição relevante entre os chamados gostos de luxo (ou de liberdade) e os gostos de necessidade. Enquanto os gostos de luxo dizem respeito aos indivíduos que são produto de condições materiais de existência favoráveis – seja pela distância das necessidades, seja pelas liberdades – devido às suas facilidades asseguradas pela posse do capital, os gostos de necessidade referem-se àqueles que exprimem suas necessidades das quais são produto, assim sendo os gostos populares deduzidos pelos alimentos mais nutritivos, ao mesmo tempo, mais econômicos. Isso porque estes necessitam reproduzir sua força de trabalho, ao menor custo possível, dada à sua condição de proletariado.

No bojo desta questão, a disputa pelo controle e/ou poder do capital simbólico na comensalidade se traduz por meio das práticas realizadas no espaço social alimentar (POULAIN; COSTA, 2003) no que diz respeito à alimentação fora do lar. Restaurantes, bares, casas noturnas e hotéis badalados bem-conceituados, assíduos na chamada mídia especializada<sup>13</sup> concedem aos seus *habitués*, distinção, *status* e capital simbólico por consumir, seja o prato assinado por Helena Rizzo<sup>14</sup>, por exemplo, seja pelo simples fato de frequentar um lugar renomado e de relevância social.

Neste contexto, o papel das mídias sociais (*Facebook*, *Twitter*, *WhatsApp*, *Instagram*, *TripAdvisor* etc.) na competição pelo capital simbólico é imprescindível para a legitimação de tal poder. Isso porque o poder simbólico – poder de fazer crer, de fazer ver – nada mais é do que a expressão máxima de capital simbólico, tendo no ambiente virtual sua consagração, que só existe quando um grupo ou indivíduo o reconhece, o deseja, o legitima, o reivindica para si, mesmo que inconscientemente. Ao registrar os momentos de lazer, comendo fora de casa, o indivíduo exerce seu capital simbólico, por meio da publicação de fotos dos pratos, *drinks* e lugares que frequenta nas redes sociais (como lojas *gourmets* especializadas, por exemplo), ou ainda acompanhado (tirando *selfies*) de *chefs* renomados e celebridades do mundo da gastronomia.

Não por acaso, a cidade de São Paulo possui uma grande diversidade de restaurantes de cozinha internacional, constantes nas listas de locais da moda, citados em *websites*, guias e revistas especializadas em gastronomia como Guia Veja São Paulo, Paladar (O Estado de São

---

<sup>13</sup> Veja São Paulo, Folha de São Paulo, O Estado de São Paulo, Revista Gula, Revista Prazeres da Mesa etc.

<sup>14</sup> A chef gaúcha comanda a cozinha do Maní em São Paulo e, foi eleita a melhor *chef* mulher do mundo pela revista inglesa *The Restaurant* no ano de 2014.

Paulo), Prazeres da Mesa, Guia Michelin, com referências a culinária étnicas: árabe, judaica, grega, tailandesa, vietnamita etc. Isso se deve ao caráter cosmopolita da metrópole.

Ao se tentar compreender a hospitalidade exercida nas cidades, Gotman (2008) analisa, sob uma perspectiva crítica àquela exercida nos meios comerciais, que se trata de uma tentativa de mascarar o apelo comercial da venda de um produto ou serviço. A autora inverte o foco da perspectiva da hospitalidade quando a analisa no contexto do turismo: não estão mais em jogo as obrigações do anfitrião, que ao ser um hospedeiro acolhe, e sim, as obrigações do acolhido, no sentido de que ele não transgrida seu papel, isto é, que não se comporte como se fosse dono da casa, detentor das regras da casa.

A hospitalidade, relacionada às boas práticas no turismo, é o ápice da reciprocidade da doação entre hospedeiro e visitante. No contexto turístico, mediado pela relação comercial (dinheiro), ainda é caracterizada pela desigualdade, a hostilidade se faz presente ao se ignorar o visitante. A autora conclui que nas atividades de turismo predomina a encenação da hospitalidade, e não a hospitalidade genuína (GOTMAN, 2008).

Contudo, Elias (1994) em sua obra “O Processo Civilizador: uma história dos costumes” investiga a ontologia dos conceitos de cultura e civilização, evidenciando o modelo de vida imposto pelo imperialismo europeu; tal imposição de um novo *habitus* societal ocorre sobre o *habitus* dos indivíduos, o que confere distinção se comparados a indivíduos de outros continentes.

Por conseguinte, Elias e Scotson (2000) em “Os estabelecidos e os *outsiders*: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade” verifica como numa pequena comunidade a não observância à alteridade entre os *outsiders* e os estabelecidos, isto é, seus *habitus* distintos acabam por separar tais grupos de indivíduos. Assim, a diversidade cultural que no século XXI integra e une diferentes povos, na comunidade fictícia de Winston Parva acabou sendo um fator desagregador. Isso porque, de acordo com Elias (2000) o grupo dos estabelecidos se vê em posição elevada ao grupo de *outsiders*, destituindo o valor deste, ao conferir a si mesmo virtudes, as quais, o outro não possui, segundo sua perspectiva. O que separa é ao mesmo tempo, o que hierarquiza e impede a interação e a sociabilidade entre os grupos. Tal demarcação de fronteiras invisíveis traz à memória a semiosfera de fronteiras simbólicas de Raffestin (1997), onde não é possível de se penetrar de fato.

Não obstante, a escolha por manter tais grupos separados, sem possibilidade de inserção de membros *outsiders* no grupo dos estabelecidos, assegura a preservação da identidade deste, pois ela estaria ameaçada por indivíduos que não compartilham as regras vigentes, pois os integrantes dos estabelecidos precisam proteger o orgulho inerente à

identidade e o status autoconferido de grupo superior. Por fim, os estabelecidos sentem a necessidade de impedir a contaminação do grupo pela anomia dos *outsiders*.

Ao longo deste capítulo buscou-se empreender as bases teóricas da pesquisa, o que trouxe ponderações sobre migrações e hospitalidade em si e temas correlatos a esses conceitos. A partir das diferenças que pontuam migrações e refúgio (ACNUR: 2018a), os fluxos migratórios específicos Sul-Sul (BAENINGER, 2018) são colocados em debate, bem como suas novas classificações de deslocamentos (RIZENTAL, 2018), o que leva à reflexão do caso paulistano de empreendedorismo étnico (HALTER, 2007) facilitado pelo cosmopolitismo dessa metrópole (BASTOS, 2004). Por conseguinte, Derrida (2000, 2001, 2003) postula a hospitalidade incondicional como dever, o que significa, no presente caso, o acolhimento ao refugiado, ao passo que a hostilidade constitui uma faceta existente na mesma raiz, *hosti* na qual, a hospitalidade se funda (DERRIDA, 2000). Por fim, as dimensões da hospitalidade, acolhimento, sociabilidade e comensalidade (SIMMEL, 1910; PITT-RIVERS, 1977; RAFFESTIN, 1997; GRASSI, 2004; BOUTAUD, 2011; BOUDOU, 2017) e seus subitens: gosto e paladar (BOURDIEU, 2007; MONTANARI, 2008; DORIA, 2009) e *habitus* e capital simbólico (BOURDIEU, 2007, 2013; ELIAS, 1994, 2000) são descritos e fundamentados, visto que são em tais âmbitos que a hospitalidade se realiza para os refugiados que empreendem com comida étnica na cidade de São Paulo.

## **CAPÍTULO 3 – A HOSPITALIDADE NAS TRAJETÓRIAS DOS SUJEITOS DA PESQUISA**

Este capítulo sistematiza os resultados da análise de conteúdo das entrevistas realizadas, cotejados à luz do referencial teórico que fundamenta a dissertação, no intuito de responder como a hospitalidade é representada nas trajetórias dos refugiados que comercializam comida étnica na cidade de São Paulo, quer no momento inaugural de seu ingresso no país, quer nas relações estabelecidas na sociedade de acolhimento. Dessa maneira, aspectos de hospitalidade e suas dimensões são retomados para análise das experiências vividas pelos refugiados ao empreenderem em negócios de comida étnica.

### **3.1 Diferentes representações da comida étnica**

Comida étnica, segundo Kwon (2015) pode ser definida em mais de um sentido: como comida originária de uma herança e cultura de um determinado grupo étnico, que utiliza seus conhecimentos locais de ingredientes vegetais e/ou fontes animais. A autora exemplifica este sentido, com as comidas hindu na Índia e maori na Nova Zelândia.

Em sentido mais amplo, a comida étnica pode também ser compreendida como a cozinha de um dado país, que advém de sua cultura e é socialmente aceita pelos consumidores fora do respectivo país ou grupo étnico, a exemplo da comida grega, italiana, tailandesa, coreana, as quais são consideradas étnicas fora de seus próprios países. Para além desses dois entendimentos, a comida associada e inscrita em uma tradição religiosa pode também ser considerada étnica: budista, cristã, culinária *halal* (islâmica) e *kosher* (judaica).

Recentemente, artigos sobre comida étnica têm sido publicados, principalmente, por pesquisadores asiáticos, e, segundo Kwon (2015), a comida étnica evolui com a cultura humana, especialmente favorecida pelo contexto de ampliação de espaço nos mercados globais de alimentos, por parte de várias etnias. Para além disso, a comida étnica transposta de seus ambientes tradicionais, é considerada como variedade culinária e senso de aventura (exótico). Dessa maneira, os consumidores ao escolherem alimentos se preocupam quando sua qualidade é afetada pelos atributos específicos da comida étnica.

Em última análise, a tomada de decisão pelos consumidores influencia a gastronomia. Tendo em vista que a predileção por comida étnica, enquanto refeição principal, ou ainda, pela incorporação de suas técnicas e ingredientes nas refeições tradicionais, depende, possivelmente, da motivação individual dos consumidores em aderirem à fusão na dieta.

Deste modo, do ponto de vista psicológico, os valores pessoais são interpretados como padrão ou justificativa para a escolha de uma determinada ação, no caso, a comida. Os conscientes dos consumidores não se limitam aos atributos dos produtos, podem, inclusive, conter a aventura, a mobilidade social e memórias associadas a uma comida ou a um determinado local étnico (TEY *et. al.*, 2018).

De acordo com a literatura científica, analisada por Tey e outros (2018) existe um interesse relevante em compreender as respostas dos consumidores à comida étnica, especificamente relacionadas a sua aceitação ou ao seu consumo. Os estudos vinculam a preferência por comida étnica à percepção de atributos, como comestível, saborosa, de qualidade, se é fresca e limpa. Há também, outros estudos que investigaram a existência de diferentes perspectivas e reações à comida étnica, atrelados à percepção de autenticidade (TEY *et. al.*, 2018).

### 3.1.1 Significado da comida de origem

Em um determinado momento, de cada entrevista realizada, foi perguntado ao refugiado sobre o significado da comida de origem, o que representava em sua vida.

Além disso, antes dessa questão, foram realizadas perguntas que permeiam a importância e as representações do preparo da comida de origem pelos refugiados empreendedores, para os clientes de seus empreendimentos.

Quando perguntado sobre a importância de preparar os pratos de seu país no seu negócio de comida turca em São Paulo, Ilyas Kar (2019) respondeu:

*Quando a pessoa demonstra sua cultura, suas especialidades, aí você fica feliz, né. Porque é algo de você. Quando você se senta na frente de amigos, ou está dando uma palestra, apresenta alguma coisa, aquela vontade é a mesma coisa. Você mostrar a sua cultura, ensinar, preparar a sua comida, é a mesma coisa pra mim. É igual um professor fazer uma palestra e ensinando o que gosta, o que faz. É a mesma coisa. Fazer a nossa comida, fazer nossas especialidades e mostrando pra outra pessoa que não conhece. É tipo uma novidade pra eles.*

Neste trecho, nota-se a importância que Ilyas Kar dá à comida, relacionando-a imediatamente à sua cultura e identidade, pois está associada ao seu país, “*suas especialidades*”, como diz. Compara o ofício do professor ao seu ofício de *chef* de cozinha: mostrar sua cultura, ensinar e preparar a sua comida, possui o mesmo significado para ele. Acredita que ao servir a comida turca de seu restaurante está proporcionando uma espécie de “*novidade*” para as pessoas que frequentam o local e a consomem.

Questionado sobre o significado da comida de seu país na sua vida atual, respondeu sentir saudades constantes da comida de sua mãe e do jeito que ela fazia. Para ele, apesar de comer as comidas turcas feitas aqui e preparadas da mesma forma, o gosto é diferente: *“Como eu falei, nunca vai ser igual, cem por cento. [...] Se você trazer a minha mãe aqui fazendo, também não vai ser igual. Ir lá na minha cidade pequena, pegar os ingredientes de lá, naquele clima, naquela temperatura, naquele ambiente, aí dá o mesmo gosto”* (Ilyas Kar, 2019). O entrevistado descreve os condicionantes para que a comida tivesse o mesmo gosto, referindo-se a algo além dos ingredientes vindos da Turquia ou à comida preparada lá. Algo, talvez, da esfera do afeto e da memória gustativa:

*É, exatamente. Porque não é questão de falta ou sobra de... em melhores condições do mundo, nos Estados Unidos, na Europa não dá pra fazer igual ao que a gente come na nossa infância, que a gente tem, porque tem lembranças ao mesmo tempo, aquele tempo que a gente era criança, feliz, brincando* (Ilyas Kar, 2019).

As revelações vieram à tona: não era somente a questão da mãe de Ilyas Kar preparar a comida no Brasil ou na Turquia, tampouco os ingredientes serem provenientes da pequena cidade turca na qual fora criado, era questão de afeto: *“Então, sempre a gente tem saudade da nossa terra”* (Ilyas Kar, 2019). Nota-se que tanto a saudade relativa à infância, quanto relacionada à sua terra, estão imbricadas na memória de Ilyas Kar, evidenciando-se através de suas respostas: *“[...] não dá pra fazer igual ao que a gente come na nossa infância [...] porque tem lembranças ao mesmo tempo, aquele tempo que a gente era criança feliz, brincando”* (Ilyas Kar, 2019). Ao se remeter à comida da infância, ele diz que não é possível prepará-la, porque ela ficou naquele tempo, naquelas lembranças, no tempo em que era criança, como em suas palavras, *“feliz, brincando”*.

O tempo, algo em torno de vinte anos atrás e o espaço, o lugar, a pequena cidade de Sirnak, na Turquia, permeiam suas memórias, inclusive as gustativas, como se tivessem cheiros e gostos correspondentes àquela época e àquele local. Tais memórias gustativas remetem, por sua vez, à *food nostalgia* (MOFFAT; MOHAMMED; NEWBOLD, 2017), isto é, saudades da comida de sua infância e da comida de sua terra.

Já o significado da comida, para Lester Silva, assume outra dimensão. Ao ser questionado sobre a importância de preparar pratos típicos do seu país para habitantes da sociedade de acolhimento, ele responde:

*Eu gosto de fazer essa comida, com que eu nasci, que eu cresci. Coisas que eu nunca pensei em fazer para outra pessoa que é algo que a minha avó nos ensinou, que é a massa de milho. Eu gosto também pelo fato de você conhece outra parte da Venezuela que não é tão, tão... não só ruim que está acontecendo lá, também tem a parte boa que é a nossa culinária, nossa essência que a comida que fala muito quem nós somos. E agora eu não sei, todos que me perguntam na rua como vão as coisas, eu falo que vai melhorar. Tem que melhorar. Que há um momento, que será provavelmente melhor... (Lester Silva, 2019).*

O *chef* venezuelano ao comentar sobre a comida de sua terra e como gosta de prepará-la, por ser a comida com a qual nasceu e cresceu e que antes não pensava em cozinhá-la para outra pessoa, retoma a questão da massa de milho que aprendeu a preparar com sua avó.

Além das tradições culinárias e alimentares (patrimônio cultural intangível) passadas de geração a geração, como anteriormente mencionada (CHEUNG, 2013), está a questão da identidade, da cozinha que representa a cultura do refugiado, seus *foodways* (MOFFAT *et. al.*, 2017), isto é, os hábitos alimentares que mais os representa, os pratos e ingredientes mais apreciados.

No caso de Lester Silva, as *arepas*, constituem expressões autênticas da cozinha venezuelana, apreciadas pelos paulistanos que querem prová-las em seu *food truck* (Apêndice C).

Para além desta questão da identidade cultural e étnica relacionada à comida (VALLIANATOS; RAINE, 2008), Lester Silva coloca que gosta de preparar pratos da culinária venezuelana, em São Paulo. É a forma pela qual as pessoas passam a conhecer outra parte da Venezuela, que “*não é tão, tão... não só ruim*”, nas palavras dele. O *chef* venezuelano tem consciência de que a situação de seu país não está boa, mas crê que irá melhorar. Acredita que ao proporcionar uma experiência por meio da culinária venezuelana, as pessoas têm acesso “*a nossa culinária, nossa essência que a comida fala muito quem nós somos*” (Lester Silva, 2019). Em seu ponto de vista, é a parte boa: a sua culinária, a sua essência (MOFFAT *et. al.*, 2017) e que representa quem eles são (os venezuelanos).

O primeiro entrevistado sírio, o terceiro deste trabalho, teve algumas dificuldades de entendimento com a língua portuguesa que o impediram de compreender as perguntas relacionadas ao significado da comida de sua origem. Abdulrahman Alsaied (2020) não entendeu o termo “significado”, tampouco, as formas “significa”, “representa”; mesmo consultando o aplicativo tradutor de seu celular.

Após, um esclarecimento, relacionando seu ofício de cozinheiro, o preparo de sua comida étnica para a clientela de seu estabelecimento, a possibilidade que ele tem de fazer e

vender sua comida no Brasil, ele respondeu: “*Sim, claro. Melhor coisa, hoje, tá cada um lugar, melhor coisa hoje, é comida. Todo mundo, hoje procura um comida pra ele comer uma comida boa, entendeu? Pra todo mundo, entendeu?*” (Abdulrahman Alsaied, 2020). O entrevistado, como pode ser observado pela resposta, não parece ter compreendido o que estava sendo perguntado. E sim, relacionou imediatamente seu trabalho/negócio como algo que é bem-sucedido, pois, no seu entendimento, as pessoas procuram “*comer uma comida boa*”.

Assim, para que ele compreendesse o termo “representa”, perguntou-se em relação ao orgulho sentido por vender sua comida de origem em outro país: “*Sim [...] É eu vi muitas coisas boas*” (Abdulrahman Alsaied, 2020). A resposta que é complementada, quando questionado sobre os elogios que recebe de seus clientes em relação a sua comida: “*Sim, claro! Eu gosta sim. Continuo o mesmo trabalho, e todo mundo gosta esses lanches, sabe?*” (Abdulrahman Alsaied, 2020). Por fim, pergunta-se se além de gostar de trabalhar nesse ramo, se ele pretende continuar nessa área: “*É, eu gosta de trabalhar. Mesmo jeito, shawarma, mesmo produto. Eu gosta trabalhar. Gosta de mexer a comida, sabe?*” (Abdulrahman Alsaied, 2020).

Nessa conjuntura, a satisfação com a continuidade de atuação na área de alimentos e bebidas é algo percebido pelas respostas obtidas de outros empreendedores que já cozinhavam em seus países de origem: Lester Silva (2019), Abdulrahman Alsaied (2020), Mazen Zwawe (2020) e Fátima Ismail (2020), esta não de maneira profissional.

Todavia, a satisfação sentida em uma área distinta de atuação não é unânime. Salim Mhanna (2020) era cineasta na Síria e teve que mudar de área profissional ao se estabelecer no Brasil. Apesar de ter feito alguns trabalhos esporádicos na área de audiovisual, não conseguiu se fixar nesse ramo. Deste modo, ao ser indagado se gosta da área de alimentos e bebidas ou se preferiria voltar para um trabalho com audiovisual, ele relata: “*Não. Eu prefiro, porque eu amo a minha área*” (Salim Mhanna, 2020). Contudo, ele admite o lado positivo de atuar com a gastronomia de seu país:

*Mas, outro lado, essa área muito bom. Mostrar sua cultura, pra conhecer mais pessoas. Por exemplo, se eu trabalhar com audiovisual, eu não vou encontrar muita gente. Aqui, todo dia, encontra com, pelo menos, 20/30 pessoas. Você trabalha com público* (Salim Mhanna, 2020).

A sociabilidade obtida por meio do convívio com clientes no salão do Bab Bar, possibilita que Salim Mhanna (2020) tenha contato e conheça diferentes pessoas todos os dias, além do fato de poder demonstrar sua cultura, com o exercício da comida étnica síria.

A descoberta de uma nova área de atuação é motivação para que a quinta entrevistada, Jéssica Ibaku (2020), de Uganda, ao ser indagada sobre os significados da comida de sua origem, responda o que representa em sua vida atual:

*Agora é tipo um negócio pra mim, agora já não viver sem isso, porque eu já vi que pessoas gostam de coisas diferente e eu tô tentando focar nisso que eu quero fazer agora... se dá pra abrir restaurante ou mesmo fazendo evento, eu estou satisfeita com isso... (Jéssica Ibaku, 2020).*

A gastronomia mudou a vida de Jéssica Ibaku, formada em Secretariado, fluente em doze línguas, entre idiomas e dialetos, cabelereira e artesã, só conseguiu exercer em São Paulo, antes do curso promovido pelo Migraflíx, o ofício de auxiliar de limpeza, atuando na área como funcionária terceirizada. Quando questionada sobre a relação entre a comida que ela prepara e vende e sua identidade de migrante, Jéssica Ibaku (2020) responde:

*Bem, às vezes, a gente procura que a gente possa fazer mesmo ... e tô vendo agora que tô uma pessoa que tem orgulho do meu país, que comida é a bandeira do meu país, então esse é o ponto que tô vendo que não tô pensando mais de mim, tipo assim quero crescer, de verdade mais que mostrar que meu país é isso , tem pessoas não saber história, curioso quer ver o lado do sofrimento, e quer mostrar que Uganda não é assim, tem isso, tem aquilo...é isso o meu pensamento agora... deixa eu baixar, deu eu ver como é que faz isso... cada vez eu quero aprender fazer coisa diferente...*

Na nova carreira que vem sendo construída por Jéssica Ibaku (2020), ao produzir sua comida étnica por encomenda, participando de feiras temáticas, divulgando a cultura de Uganda, ela demonstra orgulho de sua nação, pois, a “comida é a bandeira do meu país”, assim como o venezuelano, Lester Silva (2019), Jéssica Ibaku (2020) entende a comida étnica como uma maneira de demonstrar os costumes, a cultura de Uganda, demonstrando que “meu país é isso, tem pessoas não saber história, curioso quer ver o lado do sofrimento, e quer mostrar que Uganda não é assim, tem isso, tem aquilo...”.

Nesta percepção, por parte desses refugiados, a imagem veiculada em nível global de seus países pela imprensa, mundo afora, é que são nações marcadas pela violência, desigualdade social, fome e miséria. A gastronomia é uma oportunidade de contrapor estereótipos, estigmas, imagens superficiais e proporcionar uma experiência cultural sem

precedentes, colocando em contato pessoas de lugares distantes por meio de uma refeição. Segundo Amon (2014), os saberes sociais presentes na comida, enquanto cultura, é expressão de conhecimento do senso comum mais abrangentes e mais profundos sobre as pessoas, suas vidas, modos de ser, pensar e sentir, suas relações sociais.

O recomeço em uma nação de hábitos tão diferentes, após ter perdido seu restaurante, bombardeado em Damasco (Síria), constituiu um grande desafio para Mazen Zwawe (2020). A importância de preparar a comida de seu país para os comensais de São Paulo é algo do qual não abre mão:

*Então, é importante você colocar o que você quer, né. Você quer mostrar pro brasileiro o que é o comida árabe, o que é a nossa cultura, como você é lá, então você coloca isso na cabeça e vai seguindo ele. Você vai chegar. Agora, você quer só, tipo: ah, vou trabalhar com comida porque é a sua única que tá funcionando hoje e que vai ganhar dinheiro. Não, você não tem futuro. Não vai ter futuro. Eu vai trabalhar com comida, uns temperos, tem uns temperos que eu pago aqui, eu pago 50, 60 dólares, o quilo. Ninguém coloca, mas é porque é caro, mas eu ponho porque ele dá um diferente na... Então tem que ir nisso aí. Agora, sabe que tá trabalhando com o que você sabe. Se você mexe com comida, trabalha com comida, se você mexe com artesanal, fica com artesanal, porque uma hora você vai crescer e todo mundo vai conhecer você e vai vender. Na comida, na roupa... (Mazen Zwawe, 2020)*

O refugiado empreendedor quer demonstrar para o brasileiro sua cultura por meio da comida árabe, assim, não importa o quanto ele tenha que gastar para isso. Para tanto, Mazen Zwawe (2020) gasta mais para adquirir especiarias, que em São Paulo custam entre “50, 60 dólares, o quilo”, ele relata ainda, que seus concorrentes não investem tanto, por serem insumos caros, mas que ele faz questão de usar por dar um sabor diferente. Além disso, o diferencial de sua comida étnica está em seu processo artesanal, que o valoriza, que proporciona o aumento de suas vendas e, também, que as pessoas conheçam seu trabalho.

Por fim, ao ser perguntado sobre se seu ofício de comida étnica cria identidade dele mesmo, ele prontamente diz: “*Exatamente*”. Em seguida, ao ser explorada tal questão, perguntando-se o significado da comida síria para o refugiado, ele declara: “*Ah, pra mim, a comida sempre foi a minha vida, a verdade. Alguma coisa que eu amo. É a coisa que eu mais gosto*” (Mazen Zwawe, 2020). A comida para o refugiado sírio significa sua vida, o que sempre ele amou, o que mais gosta, algo representativo para si, especialmente, de sua identidade: “*a verdade*”, a sua verdade.

Ao contrário de Lester Silva (2019) e Mazen Zwawe (2020), que realizaram o sonho em trabalhar como *chefs* em São Paulo, retomando sua atuação na área da gastronomia,

Bashar Alssadi vê o exercício deste ofício somente como o seu trabalho, algo que faz apenas para ganhar dinheiro. Ele, inclusive, nega a possibilidade de mostrar a cultura de seu país. Isso porque não acredita sequer na ideia de país: “*Pra mim, o país é uma palavra só*” (Bashar Alssadi, 2020). Tal descrédito deve-se, provavelmente, pela descrença que o refugiado possui em relação a sua nação, ao governo de Bashar al Assad, a alienação do povo sírio pela religião islâmica, e, sobretudo, por ter sido explorado por um compatriota quando começou a trabalhar em São Paulo, dentre outros aspectos citados por ele mesmo.

A quinta refugiada síria e oitava entrevistada, Fátima Ismail (2020) declara de forma emocionada o que significa a comida de sua origem, em sua vida:

*Esse significa coisa muito grande pra mim. Muito maior, não só para ganhar dinheiro. Primeiro, tá ganhando a pessoa, porque ele tá fazendo como partida... [emocionada]. Eu lembro, porque minha, exemplo, parente, amigos, eu penso assim, porque eu tá precisando amigos. Precisa pessoa, precisa parente. Tem pessoal brasileiro que me deixa sentir essa parte, não só sobre dinheiro.*

Para Fátima Ismail (2020), não se trata apenas de dinheiro, mas de cultivar novas amizades. Segundo a síria, ela não possui contato com outros sírios ou árabes em São Paulo. Algo que é também observado na entrevista de Bashar Alssadi (2020), a comunidade de sírios refugiados, que se estabeleceram recentemente na cidade, não é unida como outras, as de latino-americanos, por exemplo. E segundo ela, “*eu tá precisando amigos*” (Fátima Ismail, 2020), quem não precisa?

### **3.1.2 Reproduções e adaptações de receitas e ingredientes**

A comida étnica, por se tratar de uma culinária exercida fora de seu território originário possui a peculiaridade de utilização de ingredientes típicos e com origem determinada<sup>15</sup> (RUSCHEL, 2019), alguns, inclusive, com certificação de origem, como:

Apelação de Origem Controlada (AOC), Denominação de Origem Controlada (DOC), Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG), Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP), Indicação Geográfica Típica (IGT), Indicação de Procedência (IP) e os alimentos *kosher* e *halal*, já mencionados. Neste cenário,

---

<sup>15</sup> A qualidade das matérias-primas é um atributo essencial na competição da área de alimentos e bebidas. Os alimentos que possuem origem territorial, tornando-os típicos, diferenciados e inigualáveis, possibilita a elevação do valor de seus preços, conferindo-lhes maior valor agregado (RUSCHEL, 2019).

há certa dificuldade em se encontrar ingredientes locais idênticos aos originais de uso local: uma farinha de milho específica para se fazer uma *arepa* venezuelana, especiarias tais como *sumac*, cominho, orégano, *záatar* com a mesma qualidade existente no Oriente Médio, dentre outros exemplos que são dados pelos entrevistados.

Ao ser indagado sobre o uso de ingredientes para a reprodução de receitas típicas da Venezuela, Lester Silva<sup>16</sup> conta que o paulistano gosta da experiência de degustar a comida autêntica venezuelana. Ele prepara três tipos de *arepa* tradicionais em seu país e cada uma tem um nome e significado. Segundo o *chef*:

[...] Então, a *rumbera* para quem gosta de balada, come de noite, depois da uma da manhã, a *pelua* é *peludinha* assim como o cabelo da mulher e a *reina pepiada* é uma *miss venezuelana* que gostava muito da *arepa*, dessa *arepa*, então eles fizeram uma *arepa* com o nome dela. Uma *miss universo*. Uma homenagem a ela. Então, cada uma tem um nome. Depois então, temos uma mistura que eu gosto muito, que é uma *cheese arepa*. Uma *arepa* que tem *guacamole*, *pernil*, *queijo*, *bacon*, *fritas*... (Lester Silva, 2019).

É possível observar a representação da cultura popular venezuelana, quando se tem uma *arepa* com o nome de uma venezuelana famosa: a *Reina Pepiada* – o que poderia ser encarado como certa valorização da cultura local – na verdade, trata-se do concurso *Miss Universo*, uma competição de beleza mundialmente conhecida e televisionada. A *arepa* é uma homenagem feita a ela pelo fato de ser *Miss Universo*, e não apenas, por ser uma celebridade venezuelana.

Ainda em relação às *arepas*, a existência de uma *cheese arepa*, relatada pelo *chef* venezuelano, pode ser interpretada como uma espécie de influência sofrida pelo prato típico sul-americano andino que, na versão globalizada, passa a ter em sua composição *bacon*, *queijo* e ser acompanhado por batatas fritas, no estilo já “clássico” de um *fast food*.

A falta de certos ingredientes pode trazer soluções que, além de serem bem-sucedidas, colocam em prática saberes tradicionais e técnicas culinárias herdadas pelo vínculo familiar. Pelo fato de não dispor da farinha de milho venezuelana da marca PAN, utilizada comumente nesse país, mas caso viesse adquiri-la em São Paulo, Lester Silva acabaria pagando entre R\$50,41<sup>17</sup> a R\$63,00 o pacote, que não rende mais do que vinte *arepas*, elevando o seu custo de produção. Desta maneira, o *chef* venezuelano produz sua própria farinha de milho, por

<sup>16</sup> O *chef* possui um *food truck* de comida venezuelana, onde vende *arepas*, *patacones*, limonada, entre outras especialidades.

<sup>17</sup> O valor entre R\$50,41 a R\$63,00 representaria em torno de US\$9,53 a US\$11,91 em 04/08/2020.

meio da cocção do milho (canjica branca) e seu processamento posterior, técnica aprendida com sua avó na cidade de Puerto Ordaz, localizada na parte oriental da Venezuela. O ensino de técnicas culinárias tradicionais de uma geração à outra, pode ser identificado como a manutenção dos denominados patrimônios culturais intangíveis (CHEUNG, 2013), o que contribui para a disseminação destes conhecimentos culturais e populares, preservando também a identidade étnica da comida e das práticas alimentares (*foodways*), segundo Moffat, Mohammed e Newbold (2017).

Além disso, reproduzir certos pratos requer rituais, equipamentos e técnicas de outras realidades culinárias, como é o uso do forno *tandoori* na culinária indiana, por exemplo. Ou ainda, há a adaptação ao paladar da sociedade de acolhimento, especificamente dos habitantes da cidade de São Paulo. Diversamente de outros países da América Latina, tais como México, Peru ou Venezuela, o consumo de pimentas no Brasil, especificamente em São Paulo é baixo, há intolerância por parte da clientela paulistana em relação ao grau de picância médio, como relata o *chef* venezuelano:

*Cada região da Venezuela tem um tempero, um apimentado característico... Minha região não é tão forte. Mas eu gosto muito da pimenta e faço um [molho] forte. De 80% diminuí 30, agora faço 20. Ninguém come pimenta aqui. Poucas pessoas gostam da pimenta* (Lester Silva, 2019).

A adaptabilidade dos pratos servidos ao gosto da clientela paulistana, no que se refere ao grau de ardência, à intensidade de sabores, típicos da comida latina, é essencial para a aceitação da comida, sendo decisivo para o sucesso financeiro do empreendimento étnico. Conforme o relato do *chef* venezuelano, o público consumidor de comida étnica de São Paulo possui especificidades, assim como a não aceitação ou rejeição por pratos que possuam sabor picante. O refugiado empreendedor Salim Mhanna corrobora a visão do *chef* venezuelano e acrescenta: “...*Você precisa de adaptação por causa de duas coisas: o tempero, nosso tempero é um pouco forte, que brasileiro não vai aceitar ou vai ficar um pouco difícil para ele*” (Salim Mhanna, 2020).

A percepção em relação à picância, ao uso de pimentas e condimentos é subjetiva, enquanto os refugiados empreendedores de origem árabe (Ilyas Kar, 2019; Salim Mhanna, 2020) e o venezuelano (Lester Silva, 2019) tiveram que fazer relevantes adaptações ao gosto paulistano, retirando em quase sua totalidade o uso de pimentas, além de redução considerável na utilização de outras especiarias, proporcionando um sabor mais suave; Jéssica Ibaku relata que não teve que fazer tais modificações:

*No, na verdade eles gostam, às vezes eles me perguntam, o que você colocou, mas eu falo só cebola e pimenta do reino e só, às vezes, falo que nem fritei. Só temperei o carne – Nossa que diferente! Eles falam, mas eu falo que não coloquei mais nada, só isso!* (Jéssica Ibaku, 42 anos, 2020).

Apesar de se tratar apenas de cebola e pimenta do reino, este, um ingrediente com grau de picância baixo/moderado, imprime sabor à carne, sendo portanto, aceito e apreciado de acordo com seu relato. Todavia, Jéssica Ibaku (2020) afirma: “*Não, depende que porque as pessoas daqui não gostam muito de pimenta, então o que eu faço, eu faço pimenta separada, quem quer coloca. Mais ardente quando tá fazendo, faço com pimenta*”. A empreendedora não abriu mão totalmente da pimenta, utiliza a pimenta do reino em suas receitas e faz um molho à base de pimenta malagueta que é servido à parte, pois ela confirma a percepção de que as pessoas de São Paulo não apreciam pimenta com grau de picância superior. Assim, “*quem quer coloca*” (Jéssica Ibaku, 2020), um diferencial que é competitivo no mercado gastronômico e receptivo com quem aprecia o sabor picante.

Para além da questão de adaptar-se ao gosto do brasileiro em relação ao uso de condimentos, é observável a relevância da questão do custo desses ingredientes em São Paulo. A maior parte dos entrevistados de origem árabe, que faz uso recorrente de especiarias, dentre outros produtos típicos do Oriente Médio, relataram que a substituição de insumos é uma questão de possibilidade de sua comida ser comercializada. Caso contrário, os consumidores reclamariam dos preços<sup>18</sup>, a exemplo de Fátima Ismail (2020) que deixou de fazer receitas de quibe que utilizavam pistache e pinole.

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

<sup>18</sup> As cotações referentes ao quilo do pistache cru descascado e do pinole são respectivamente, R\$226,67 e R\$473,57 em 30/04/2020 (ZONA CEREALISTA ONLINE, 2020).

*receita completa, porque é difícil achar coisas. Eu procuro muitas coisas que eu preciso e não acho”* (Bashar Alssadi, 2020).

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

### **3.1.3 Experiências e sociabilidade a partir do consumo de comida étnica**

A comida possibilita o compartilhamento de saberes, expressa a identidade cultural, desde a colheita à comensalidade, e ainda se inclui a aquisição dos insumos, o cozinhar, entre outros:

A comida constitui um conjunto de saberes sociais, não apenas no que concerne às técnicas e aos processos de arrecadação, preparação, distribuição, consumo e descarte, mas, sobretudo, porque é expressão de saberes do senso comum mais abarcativos e mais profundos a respeito das pessoas, suas vidas, modos de ser, sentir e pensar o mundo e suas relações sociais (AMON, 2014, p. 182).

Os saberes sociais, presentes na cultura popular de diferentes nações do mundo, são transmitidos de pai para filho, avós para netos, oralmente, em cartas, no caso da comida, por meio de receitas anotadas à mão em cadernos de receitas, herdados como verdadeiros tesouros. As comunidades de imigrantes que se estabeleceram no Brasil, sobretudo em São Paulo, entre os séculos XIX e XX (BASTOS, 2004), e recentemente, a onda de deslocamentos forçados tendo a megalópole cosmopolita como destino, buscaram e ainda buscam a preservação de seu referencial étnico por meio de sua cultura alimentar, com a disseminação de eventos gastronômicos restritos às comunidades, livros de receitas (por vezes, publicados), participação em cursos, inclusive fora de sua “colônia”, fomentadas, por exemplo, pelo Serviço Social do Comércio (SESC) e Museu da Imigração do Estado de São Paulo.

Receitas de comunidades de imigrantes constituem um paradoxo específico: se por um lado necessitam se manter inalteradas para garantir a identidade do grupo, por outro, necessitam ser permeadas pela realidade local, visto que não encontram ingredientes, ou os encontram, mas preferem realizar modificações com fins adaptativos à cultura da região que os hospeda (AMON, 2014, p. 183).

Ao passo que as receitas necessitam manter-se inalteradas, para garantir a identidade da comunidade de imigrantes por um lado, por outro, acabam, indiscutivelmente, sofrendo alterações por iniciativa da comunidade de adaptação à sociedade de acolhimento, de forma consciente ou inconscientemente, pois sendo a comida cultura (MONTANARI, 2008), a cultura não é inerte, nem pura ou imutável.

O significado da comida para os refugiados empreendedores exerce algo além do que apenas um ofício, um modo de ganhar a vida:

*Esse significa coisa muito grande pra mim. Muito maior, não só para ganhar dinheiro. Primeiro, tá ganhando a pessoa, porque ele tá fazendo como partida... [emocionada] Eu lembro, porque minha, exemplo, parente, amigos, eu penso assim, porque eu tá precisando amigos. Precisa pessoa, precisa parente. Tem pessoal brasileiro que me deixa sentir essa parte, não só sobre dinheiro. Qual lugar leva caixa d'água e consegue vender? Por exemplo, leva brigadeiro brasileiro a 1 real, onde vou vender, mas não consegue fazer amizade com ninguém. Se eu não fala, ninguém fala brasileira, não sabe da onde, ninguém sabe. Mas esse parte, come minha sobremesa, as pessoas vem, outro trazer, conversar a respeito. Uma vez, a moça já fez aniversário e colocar música da minha terra curda. Olha, ela me deixou chorou, chorou... (Fátima Ismail, 2020).*

O significado está em fazer amizades, no estabelecimento de vínculos com nacionais e com outros estrangeiros na sociedade receptora. O acolhimento buscado pelos refugiados está muito além da sua segurança, emprego, moradia e outros direitos sociais (RIZENTAL, 2018). Ao mesmo tempo que ao se conhecer, o manipulador do alimento, em outras palavras, o refugiado que prepara a comida étnica, cria-se a credibilidade necessária para as relações comerciais ocorrerem pois, a comida ao ser ingerida, passa a fazer parte de quem a consome, ou seja, colocar algo para dentro do organismo é arriscado e requer confiança (MONTANARI, 2008).

Ao conhecer o refugiado que prepara a comida étnica, seu consumidor passa a ter mais confiança, tendo a possibilidade de estabelecer alguma relação. A exemplo de Fátima Ismail ao contar sobre uma ocasião em que atendeu sua cliente na ocasião do aniversário dela: “*Ela fazer como dentro da família, eu não senti nada fora da família. Esse parte deixa você*

*apaixonada mais. Você tem que fazer mais, oferecer mais coisa... (Fátima Ismail, 2020)*”. Logo, ao estabelecer vínculos de amizade (sentimento de pertencimento) a partir de sua comida, a ponto de se emocionar, inclusive durante esta entrevista, ela quer e retribui como pode, oferecendo o que julga ser seu melhor: sua comida. Uma atitude inerente à natureza dos rituais da hospitalidade: a reciprocidade, a obrigação de retribuir, o sentimento de dívida para quem foi hospitaleiro conosco, mas, sobretudo, a vontade de criar laços e dar circularidade à dádiva: “dar, receber e retribuir” (MAUSS, 2003; CAMARGO, 2015).

Não obstante, Fátima Ismail (2020) acrescenta que por meio da aceitação de sua comida, ela se fortalece: “*Você trazer, por exemplo, quibe. Você apaixonado quibe. Primeira vez, ah maravilha, gosto. Isso me deixa mais forte. Entra muita coisa da meu coração. Se comida não boa, você come, não fala nada. Eu não vou continuar a cozinhar*”. O quibe, prato típico sírio-libanês, neste caso, exerce a aceitação não somente da comida que a refugiada síria/curda prepara, mas de sua identidade, de sua cultura; a comida ser boa significa para ela elogios e acolhimento. Uma possível rejeição ou abstenção sobre sua comida poderia representar um desprezo, uma desconsideração para com sua matriz étnica, no plano simbólico.

Ainda dentro da temática da hospitalidade árabe, especificamente, na Síria as refeições realizadas em família evidenciam as especificidades dessa comensalidade. Segundo Mazen Zwawe (2020):

*Ah. Depende do momento. Se as pessoas vêm de boa noite, aí faz saladas, as mulheres se reúnem tipo faz saladas, os homens fica jogando, tomando café, tomando chá, depois vem os doces... Aí fica a noite inteira assim. Sai comida, entrando outra. Muita semente a gente toma, semente de melancia torrada. Uma delícia. Noite inteira é assim, se você fosse à noite. Agora, de dia, tem uma negócio de árabe tem que abrir uma mesona grande, mesmo se tiver 2, 3 pessoas, tem que ter muita variedade. Porque não consegue comer só um prato. Coloca um prato principal, uma salada, acabou. Não dá. Tem que ter tipo esse buffet inteiro, e nós três vamos comer. Mas tem que ter ele. Mesmo no vai comer.*

A presença de várias pessoas à mesa não significa que haja uma divisão de tarefas entre ambos os sexos, no que se refere, ao preparo e serviço da comida. Tal responsabilidade é atribuída ao gênero feminino. Às mulheres cabe o preparo de saladas e pastas frias, num primeiro momento, depois, de pratos quentes, seguidos e finalizados pelo café, chá e doces. Neste último estágio da refeição, café e sobremesas, os homens já se encontram fora da mesa, jogando gamão, cartas entre outros jogos e, muitas vezes, fumando narguilé, tradições comuns

trazidas e cultivadas, inclusive, nas sociedades de acolhimento entre sírios, libaneses, turcos que vivem em São Paulo (RODRIGUES, *et.al.*, 2018).

Nessas sociedades árabes de religião islâmica, sobretudo, na Síria<sup>19</sup> as mulheres possuem o papel de cuidar dos filhos e dos afazeres domésticos, entre tais tarefas, a de cozinhar, é obrigação, no entanto, para muitas mulheres, tal como Fátima Ismail (2020) é uma paixão que pode, e, tornou-se uma nova profissão.

Ao ser indagado sobre o que a comida representa em sua vida neste momento, o entrevistado Salim Mhanna (2020), revela que a comida é *“parte do cultura, parte do resistência da vida. Porque tem problema entre árabe e Israel. Sempre brigar sobre falafel. Pelo história, antes do Israel existir tem falafel. Mas eles falam nosso cultura. Então, sempre tem briga. No Festa do Imigrante eu briguei com eles lá”*. Na visão de Mhanna, a apropriação gastronômica realizada por Israel e presente na Festa do Imigrante<sup>20</sup> está relacionada a questões de cultura, de história e de política. Segundo o entrevistado, certos pratos, como *falafel*, pão sírio (o nome já diz ser da Síria) que são de conhecimento mundial (há séculos) como tendo origem árabe, não poderiam ser reivindicados como sendo israelenses, pois se trata de um país recente, oficializado em 1948, baseado em uma religião (judaísmo).

Ele acrescenta, afirma ter entrado em conflito com os responsáveis pela barraca de Israel durante a festa: *“Com certeza. Claro! Porque não precisa mentira pra criar história. É não certo isso. Eles têm outra cultura, mas... sabe, política o... comida parte do cultura, política, tudo misturado”* (Salim Mhanna, 2020). Ao indagar o entrevistado a respeito da disputa entre Israel e Síria sobre a origem do prato *Homus b'tahini*, Salim Mhanna responde e reitera sua inconformidade: *“Eles coloca: Pão Sírio. Pelo amor de Deus! Barraca do Israel eu tirei foto. Eles vende pão sírio. Pão sírio, falafel sírio, no barraca do Israel, como cultura dele. No certo. Eles têm comida deles, ele com certeza têm...”* (Salim Mhanna, 2020). A questão de identidade da comida entre o que é comida de Israel e o que é comida de seus diversos fluxos migratórios que o constituíram, e ainda o constituem é imprecisa, posto, que se trata da cidade considerada capital das três grandes religiões monoteístas (cristianismo, judaísmo e islamismo), somada à presença de diversas etnias diaspóricas:

Existem monges gregos ortodoxos na cidade; padres ortodoxos russos; judeus chassídicos originários da Polônia; judeus não ortodoxos da Turquia,

<sup>19</sup> Conforme relatado por Salim Mhanna (2020), Bashar Alssadi (2020) e Fátima Ismail (2020) em suas entrevistas.

<sup>20</sup> Supracitada na Introdução e no Capítulo 1.

da Líbia, da França e da Inglaterra; judeus sefarditas que estão na cidade há gerações; muçulmanos palestinos da Cisjordânia, da própria Jerusalém e de outras partes do mundo; judeus asquenazes da Romênia, da Alemanha e da Lituânia, seculares, e mais recentemente sefarditas do Marrocos, do Iraque, do Irã e da Turquia; árabes cristãos e ortodoxos armênios; judeus iemenitas e judeus da Etiópia; coptas da Etiópia; judeus da Argentina e do sul da Índia; religiosas russas de Bucara, no Uzbequistão, que regem monastérios e todo um bairro judeu (OTTOLENGHI, 2017, p. 10).

Todos esses povos convivem não somente em Jerusalém, mas em todo Israel, seus diferentes hábitos, costumes, restrições dietéticas relacionadas a cada uma dessas religiões, tais tradições culinárias criam nas palavras de Ottolenghi (2017, p. 10) “uma imensa trama de cozinhas”. Por esse motivo, parece não ser possível falar de uma culinária local. Entretanto, existem alguns elementos típicos que podem ser reconhecidos nas cozinhas locais e estão presentes na referida cidade e em todo país: tomate e pepino (tipo japonês) em uma salada árabe ou judaica, dependendo da perspectiva; vegetais recheados com arroz ou com arroz e carne e uma variedade de legumes em conserva; uso do azeite de oliva, do sumo de limão e o consumo de azeitonas; massas de farinha de trigo assadas e recheadas com queijo, em diversas versões, encontradas na maior parte das culturas e bases preparadas com trigo para quibe (*bulgur*) ou sêmola recheadas com carne; saladas de beringela tostada, sopas de feijão-branco e a combinação de carne e frutas secas (OTTOLENGHI, 2017).

### **3.1.4 Por que os refugiados empreendem com comida étnica**

A decisão de abertura de um negócio próprio de comida étnica na cidade de São Paulo relaciona-se tanto à adaptação do refugiado à nova realidade de vida, quanto à afirmação de sua identidade cultural:

Se a identidade do imigrante se dá justamente pelo duplo impulso de abandonar a terra natal conservando a memória de sua origem, por que não fazer da cultura culinária a expressão privilegiada de seu imaginário, de sua vida entre dois mundos (HECK; BELLUZZO, 1999, p. 14).

A preservação da memória do migrante está associada ao consumo de sua comida de origem, interpretada pelo novo país de residência como étnica, que por sua vez, levanta a questão da alteridade. A comida do outro é comida étnica, assim como a sua identidade cultural difere das referências culturais da sociedade de acolhimento. Tendo por base este argumento, as autoras complementam: “a culinária tradicional de cada cultura passou a ser adotada por famílias de imigrantes, no exato momento em que estas se viram lançadas na

tarefa de construir para si um universo simbólico” (HECK; BELLUZZO, 1999, p. 17). Ao se referir à “culinária tradicional de cada cultura” é plausível atribuir o valor de herança cultural pertencente a cada família que transpõe fronteiras e arrisca recomeçar suas vidas num país que proporcione novas oportunidades:

Dentre as diferentes formas de memória coletiva, umas das mais persistentes é a memória culinária, com sua variedade de sabores, aromas e cores que resistem ao impacto do tempo e até mesmo ao desenraizamento cultural e geográfico. A culinária representa um amplo arsenal de identidades, que por não se diluírem no contato com o outro, mantêm tensão da alteridade, do convívio multicultural que resiste aos efeitos pasteurizados da globalização. (HECK; BELLUZZO, 1999, p.14).

A persistência da memória culinária no consciente coletivo demonstra o potencial que a comida étnica possui em transpor gerações e transmitir um *modus vivendi*, a fim de que tais tradições à mesa, pratos e receitas não se percam com o passar do tempo. Ainda, o aspecto multicultural é favorecido, a partir da valoração de diferentes identidades convivendo, e resistindo aos efeitos homogeneizantes da globalização.

A possibilidade de resistência da comida étnica a tais efeitos está em suas particularidades, em seus elementos que a distinguem de culinárias/cozinhas massificadas. Assim, o fato de a cultura não ser inerte, pura ou imutável (MONTANARI, 2008) não exclui essa possibilidade. Todas as culturas sofrem influência e, sendo a comida a manifestação da cultura de um povo, nada mais esperado que ela sofra alterações, adaptações, mas que não perca sua identidade, sua essência.

A importância da culinária para as comunidades de imigrantes também é corroborada por Lucena (2008). Os hábitos alimentares se inscrevem no domínio simbólico de representações e imaginários dos imigrantes e se expressam por meio de práticas culturais e “maneiras de fazer” de que são portadores, por vezes ativados para garantir o sustento e integração à sociedade de acolhimento. Tais práticas entrelaçam passado e presente, tendo como referência a tradição que se atualiza por meio dos pratos elaborados por esses imigrantes. Outro aspecto relevante, segundo Lucena (2008, p. 68), diz respeito ao reconhecimento em relação ao novo grupo ou contexto:

[...] A elaboração da comida serve para atender a determinadas necessidades básicas de subsistência, dentro de parâmetros culturais com base nos quais o gosto adquire sua própria singularidade; pode ser comercializada, ofertada àqueles que, por meio da comida, se reencontram com seu país de origem e também aqueles que pretendem experimentar novos paladares, integrar-se a partir da especificidade no país de acolhida. A comida marca diferenças,

nesse caso a singularidade se converte em um eixo que serve para ser reconhecido e se reconhecer tanto em relação a seu grupo de pertencimento como em relação ao novo contexto.

O pertencimento a uma nova sociedade de acolhimento, possibilita ao grupo de imigrantes peruanos se sentirem parte dela, por meio do comércio de comida étnica exercido no centro da metrópole (LUCENA, 2008).

A possibilidade de ingresso numa nova carreira, o exercício de um ofício, o qual, antes era um passatempo ou uma obrigação doméstica passa a ser real. No caso de Fátima Ismail (2020), a síria já exercia tal ofício ao cozinhar para sua família, coincidentemente, era seu passatempo favorito desde sua adolescência. A refugiada considera-se cozinheira, ao ser indagada quanto à sua profissão: *“Cozinheira. Porque as pessoas, eles amam comida. Exemplo, agora já aprendeu bastante coisa da comida, como cultura deles mais”* (Fátima Ismail, 2020). Corroborando a realidade trazida pela entrevistada síria, Montanari (2008) aponta que nos países industrializados, o exercício da atividade culinária volta-se para a esfera profissional, deixando o âmbito doméstico. Por isso, a cozinha neste novo contexto, tende a mudar de sexo, o ofício de cozinheiro/*chef* de cozinha está profissionalmente ligado ao gênero masculino e, enquanto, obrigação doméstica é, imediatamente, relacionada ao gênero feminino.

Fátima Ismail (2020) afirma:

*É. Aqui, as pessoas eu não sei. Tem que... a comida não precisa, primeiro, língua. Costura, tem que falar: Que máquina? Corta, você não sabe falar “corta”, mas se você viu panela, arroz, cabelo do anjo, óleo, sal... né? No mundo, tudo tem cozinha, tem esse material<sup>21</sup> dentro, se você joga mal não precisa falar pra ninguém... Já fazer isso parte aqui no Brasil.*

De acordo com a compreensão de Fátima Ismail sobre culinária, ela identifica que para preparar comida não é necessário sequer falar uma língua em comum. Isso significa que a existência da cozinha no mundo todo faz com que muitos de seus ingredientes e utensílios, tal qual a panela, sejam de conhecimento global. O ato de cozinhar é essencialmente humano (MONTANARI, 2008), intuitivo e não requer habilidades extraordinárias. O que está em jogo não é a técnica, e sim, a transformação do *“material”* (Fátima Ismail, 2020) em comida.

---

<sup>21</sup> Os sírios Abdulrahman Alsaied (Aboud), Bashar Alssadi e Fátima Ismail árabes entrevistados, sejam de origem palestina, síria ou curda se referem aos ingredientes utilizando o termo em português *“material”*, numa possível referência ao vocábulo *“matéria-prima”*, que é o mais próximo.

Apesar do empreendedorismo na área de alimentos e bebidas ser viável, pela comida étnica ser um diferencial de experiência gastronômica, alguns obstáculos se interpõem ao se estabelecer um negócio em São Paulo, de acordo com Mazen Zwawe (2020), “o primeiro é financeiro”, há que se pagar taxa para reprodução de música (ECAD), há muita burocracia legal, muitos impostos, além das taxas de uso de tíquetes refeição, quase 7%, com espera de 21 dias para receber os valores. Se não houver uma reserva (fluxo de caixa) e organização financeira por parte do empreendedor, o negócio quebra imediatamente.

Na visão de Abdulrahman Alsaied, dentre as principais barreiras enfrentadas para empreender na área, estão a dificuldade com a língua portuguesa e a obtenção do dinheiro para abrir o negócio; tendo iniciado sozinho em 2017 e, já em 2020 ampliou sua loja. Ele trouxe seu irmão e seu primo da Síria e o restaurante agora possui 12 funcionários. Além dos compatriotas, o empreendedor contratou alguns funcionários advindos do continente africano, pretende expandir ainda mais seu salão com reformas, o Aboud – Shawarma e Comida Árabe já consta como opção de restaurante árabe no aplicativo *Ifood*.

A superação de Bashar Alssadi se mostra significativa, ao passo que, teve que se adaptar à cultura, à língua, ao modo de vida de um novo país, muito diferente dos quais estava habituado nos países do mundo árabe, nos quais viveu. Ademais, teve que atuar numa nova área no Brasil, dos escritórios, nos quais ele “*mexia no computador*”, começou fazendo lanches de *falafel*, empregado por um amigo de seu irmão e que não pagou o que lhe devia. Tal decepção foi determinante para que Bashar Alssadi não se relacionasse mais com pessoas de origem árabe, inclusive, com seu irmão. Da venda de *esfihas* e pães sírios em frente a ALESP, está iniciando, em sociedade com um brasileiro, uma fábrica de *esfihas* na Av. Giovanni Gronchi, zona sul de São Paulo.

### **3.2 Novas oportunidades de recomeço e acolhimento**

Este subitem justifica seu título pelo fato de que alguns refugiados, ao se estabelecerem recentemente no Brasil, têm o país como segundo, terceiro ou até mesmo quarto destino de sua trajetória. Principalmente, quando se trata de solicitantes nascidos em países árabes, como Egito ou Palestina, que tiveram a Síria como refúgio; é o caso de Salim Mhanna. Nascido no Cairo (Egito), Salim refugiou-se ainda criança na Palestina, tendo mais tarde, devido aos conflitos e guerras, solicitado novamente refúgio, desta vez, para a Síria.

O respeito é citado pelos entrevistados Ilyas Kar, Abdulrahman Alsaied e Salim Mhanna. Principalmente, quando questionados por que optaram pelo Brasil ou como é sua relação interpessoal com os brasileiros: “*Muito boa... Eu vê Brasil, meu cidade, muito boa.*

*Tratamento muito boa*” (Abdulrahman Alsaied, 2020). Em seguida, quando perguntado sobre a receptividade, hospitalidade e acolhimento do Brasil, o entrevistado respondeu: *“Mais respeito, entendeu? É muito boa. Eu vi um Brasil, muito boa”* (Abdulrahman Alsaied, 2020). Ilyas Kar que, por ser muçulmano, destaca que o respeito à sua religião é presente no Brasil: *“É mais tranquilo aqui. O respeito”*.

Alguns dos refugiados entrevistados já haviam trabalhado na área de alimentos e bebidas em seus países de origem. Lester Silva lecionava, juntamente com sua esposa, aos finais de semana em oficinas práticas de gastronomia internacional, na Venezuela.

O sírio, Abdulrahman Alsaied trabalhou como empregado num restaurante em Rakkah (Síria), estilo *shawarma*, exercendo as funções de açougueiro, chapeiro e cozinheiro. Enquanto Mazen Zwawe era proprietário de seu próprio restaurante na Síria, seu conterrâneo Abdulrahman Alsaied trabalhou como empregado.

Salim Mhanna 2020, ao ser questionando sobre a relação entre a comida étnica que produz e sua identidade de refugiado diz: *“... o culinária desculpe, parte do arte. Arte e cultura do povo pelos mil anos. Já viajou muitas países, primeira coisa eu olha é o comida. Ou eu vou ter respeito pela cultura ou eu no vou ter interessante [interesse]”*. Ao ser compreendida como arte, a culinária é também compreendida como cultura de um povo, pela qual se tem respeito e apreço. Dando continuidade a este tema, Salim Mhanna (2020) responde que a comida é a primeira coisa que lhe atrai numa cultura:

*É a comida. Essa pode conversar com comida como música, como poetry. Porque são coisas muito importantes. Então, com certeza, por exemplo, aqui quando chega, tem várias... no Festa do Imigrante, tem quase 60 barraca, 60 comunidade diferente. Vietnã, Alemanha, Japão... A verdade, no sei, isso minha opinião, tem várias barracas, nossa, comida deles... Eles não entendem questão do adaptar comida pra outros... muito seco. Por exemplo, eu tenho uma, eu tenho no nosso bar, todos os meses, tem um dia pra homem refugiado, pra mostrar a comida dele e vender para público. Eu no ganha nada. Eu chama ele, faz sua comida, cozinha e mostra para público. Tem dois problemas, com dois tipos do imigrantes: africano e latino. Infelizmente, eles no tem, acho que eles têm comida boa, mas no sabem mostrar, no sabe adaptar.*

O interesse de Salim Mhanna por comida de diferentes países, o faz ir além, ao promover em seu estabelecimento, o Bab Bar, um dia no mês em que um refugiado prepara sua comida étnica e a comercializa, sem lucro para seu estabelecimento:

*É. Os brasileiros também, você precisa mudar muitas coisas. Por exemplo, pizza no Brasil, no pizza do Itália. Já mudou muitas coisas. Então, o árabe,*

*mais inteligente sobre adaptar comida. Como eu fez: brasileiros gostam arroz e carne. Que mais próximo, eu vou diminuir tempero. Brasileiros gostam de coisas diferentes, mas, com certeza, saborosa, fica. Então, africano e América Latina, eles têm comida muita rica, mas... Peruanos, bolivianos, colombiana, tem muito coisas bom, é muito perto da cultura brasileira, pode vender muito, mas eles no sabem... Tem uma menina, mulher, ela faz empanada. Eu vender empanada dela aqui. Ela adaptou...* (Salim Mhanna, 2020).

A percepção do entrevistado é que a adaptação ao paladar brasileiro é fator relevante para se obter sucesso com a comercialização de comida étnica. Segundo sua análise, o paladar brasileiro prefere os sabores e técnicas internacionais de pratos consagrados e, também, das novidades adaptadas. Salim Mhanna (2020) compara a habilidade árabe para realizar tais adaptações em relação a outras nacionalidades, tais como a peruana, a boliviana e a colombiana, que apesar de estarem mais próximos geográfica e culturalmente não sabem adaptar seus pratos e vendê-los.

A possibilidade de exercer seu ofício de *chef* de cozinha em outro país, para quem já teve um restaurante, é um recomeço, após ter deixado seu próprio negócio, sua família e seu país e constitui a trajetória de Mazen Zwawe.

Em relação ao seu sentimento de pertencimento, quando indagado sobre sua condição de migrante ou refugiado, respondeu sentir-se refugiado, ele requereu visto como refugiado em Damasco, mas, até hoje, só tem o RNE; e diz que não pretende voltar à Síria, pois não vê vantagem, afinal pretende constituir família aqui, já que está construindo seu negócio na cidade de São Paulo. Quanto ao acolhimento proporcionado pelos brasileiros e outros estrangeiros na cidade, visto que, somente residiu na capital paulista, afirma que é um relacionamento muito bom com as pessoas daqui, “*o tratamento muito boa*”, com “*mais respeito, entende?*” (Abdulrahman Alsaied, 2020).

A questão do acolhimento e sua adaptação aos costumes brasileiros, o *chef* sírio relata: “*É. Não me senti fora da Síria. Me senti no meu país mesmo. Única coisa que me deixou diferente é a língua, e o costume, tipo a hora de comer, o que as pessoas fazem no final de semana, mas do resto, não senti nada disso*” (Mazen Zwawe, 2020). Sobre sua relação com brasileiros, se sua relação é boa com eles, responde que sim e que se sente bem no Brasil, apesar da cultura ser totalmente diferente da cultura árabe em geral. E sobre o sentimento que possui sobre sua condição de refugiado, diz que se identifica com esse *status*, visto que nasceu refugiado palestino na Síria, e que nada muda em relação à sua situação no Brasil.

Em relação à sociedade de acolhimento que o recebeu, Salim Mhanna afirma gostar muito de São Paulo. Na visão dele, tanto a cidade quanto o país são acolhedores, pois todo

mundo é filho ou neto de refugiados e imigrantes. Ao lembrar de sua produtora na Síria: *“Eu fez muita sucesso na Síria, minha produtora foi o número 1 no mundo árabe, se você fez pesquisa no Google... Mas foi por causa do Primavera Árabe, contra a ditadura, eu participei contra a ditadura. Então eu preciso... Ou fica pra morrer ou sair”* (Salim Mhanna, 2020). Ele diz que pretende em algum momento retomar sua antiga carreira, pois, segundo Salim Mhanna, na área de audiovisual não é você quem escolhe a carreira, mas é escolhido por ela.

A relação com os brasileiros é positiva, Jéssica relata que antes era mais fechada, mas que depois passou a conversar e se abrir, pois, demorou muito para confiar nas pessoas, o que é natural, tendo em vista toda a violência que sofreu em Uganda. Entretanto, pouco a pouco as pessoas mais velhas passaram a lhe interessar, porque ela sentia saudades de sua mãe.: *“[...] então, quando uma senhora de 60 anos uma coisa assim... me mostra ter interesse em mim ... eu me sinto muito acolhida... às vezes me chama – Vem em casa! Alguma coisa assim...”* (Jéssica Ruth Ibaku, 2020). Assim, não há um Natal que Jéssica passe em São Paulo, em que não seja convidada por tais pessoas, sentindo-se assim, muito acolhida.

Diferentemente, de outros refugiados entrevistados, ela pôde contar com a ajuda de instituições como a Cáritas e o CONARE. Também conta com esse auxílio, pois nas palavras dela: *“Ainda me sinto refugiada, porque no tô dependendo de mim totalmente...”* (Jéssica Ruth Ibaku, 2020), pois, após 10 anos no Brasil, ela ainda tem dificuldade para pagar o aluguel de uma casa em que mora sozinha na periferia da zona leste paulistana.

Bashar Alssadi destoa de outros palestinos/sírios entrevistados, visto que sua relação com outros sírios que se encontram em São Paulo não é mais uma possibilidade; ele não tem contato, sequer com seu próprio irmão que o acolheu em sua chegada em novembro de 2015. Ao descrever sua trajetória na cidade, ele conta que trabalhou com um compatriota, assim que chegou, apresentado por seu irmão. Entretanto, não recebeu o devido pagamento pelo ofício que exercia, preparo e venda de sanduíches de *falafel* na Praça da Sé, centro da capital. Isso talvez explique o desentendimento com seu irmão (mas, não foi aprofundado) e sua aversão ao contato com outros sírios, pois ele declarou também, que no momento só se relaciona com brasileiros, inclusive, é casado (no religioso) com uma brasileira, que conheceu uma semana depois de chegar à São Paulo.

A quebra da confiança em seu povo por questões ligadas à descrença da sua própria religião associada à sua consciência política crítica – situação do governo de Bashar al Assad e a guerra na Síria –, o levou a consumir bebidas alcoólicas com frequência, além de ingerir outros alimentos proibidos pela dieta *halal*, tal como, a carne suína. Ele afirmou que quando

seguia o islamismo, tinha nojo da carne de porco, mas, conforme foi se tornando descrente da fé, superou e, hoje, aprecia diversos cortes e produtos derivados de suínos, como linguiça calabresa e *bacon*.

No que se refere à noção de pertencimento, Bashar Alssadi (2020) afirma que “*Eu me sinto imigrante agora. Meus amigos me chamam de refugiado*”. Pois segundo ele, a condição de refugiado o possibilitou vir para o Brasil. Ao ser perguntado sobre sua identificação enquanto brasileiro, afirma que sim, justificando que “*É... pelo menos tem um país aqui*” (Bashar Alssadi, 2020).

### **3.3 Resultados: comida étnica e hospitalidade nas trajetórias dos refugiados**

Este terceiro capítulo colocou em análise os elementos dialógicos das respostas obtidas nas entrevistas, relacionadas aos tópicos relevantes às categorias de análise. Assim, puderam ser observadas, tendo como objeto, a comida étnica na cidade de São Paulo e como sujeitos de pesquisa, os refugiados empreendedores estabelecidos na cidade, a partir de 2009. Foi feito um recorte de pesquisa, apesar de limitado, em termos quantitativos, apenas oito entrevistas, mas todavia, rico em atributos qualitativos, nos aspectos de hospitalidade e exemplificação de suas dimensões, compreendidos nas experiências vividas por tais sujeitos.

O significado da comida de origem, isto é, comida étnica, exercida como ofício por cada entrevistado(a), possui uma compreensão para além do trabalho/forma de sustento próprio e/ou de suas famílias. Todos os entrevistados, das mais diferentes etnias/nacionalidades – curda, turca, venezuelana (latino-americana), egípcia, palestina, ugandense (africana), síria – possuem entendimento que a comida de seus respectivos países de origem/etnias são uma maneira de representação positiva de suas culturas, de suas identidades. Nos casos venezuelano e ugandense, especificamente, é uma forma de mostrar que seus países não são apenas os estereótipos de violência, miséria e fome, comumente veiculados pela mídia. Na perspectiva dos sírios é uma possibilidade de demonstrar a riqueza milenar cultural e histórica (Salim Mhanna, 2020) para além dos conflitos armados noticiados frequentemente.

A exceção à regra, deu-se com Bashar Alssadi (2020), que ao ser indagado sobre o que significa empreender com a comida síria no Brasil, disse que: “*Hoje nada. Muito trabalho, eu faz. Nada a ver de mostrar a comida do meu país...*”. No entanto, momentos antes, dessa questão, quando a pauta era a possibilidade de poder preparar a comida de sua origem para consumo próprio ou mesmo, apenas comer a comida síria em São Paulo, ele afirmou:

*É. Eu acho mesmo. Comendo a mesma comida, pra mim faz porque ela faz falta ... comer essa comida. Não existe mais aqui, tem que comer tipo de comida diferente. Quando come minha comida, me lembra como era a minha vida lá, antes. Eu acho por isso também. Eu fiquei ligado nesse tipo de trabalho. Fazendo comida árabe (Bashar Alssadi, 2020).*

Por mais que o sírio não veja realização com o empreendedorismo étnico exercido com seu negócio de *esfihas*, a tônica de seu discurso é a de sentir-se, hoje, “*cozinheiro!*” e não corresponde com a indiferença sentida ao trabalhar com comida étnica de seu país. A memória gustativa em relação à comida que comia na Síria permeia suas lembranças (HECK; BELLUZZO, 1999) e por que não, sua trajetória, e conseqüentemente, sua identidade (AMON, 2014). A contradição de seu discurso se encontra explícita quando Bashar afirma que ficou ligado nesse tipo de trabalho, ao preparar comida árabe. O que difere bastante da resposta quanto ao significado da comida síria em sua vida “*hoje nada...*” (Bashar Alssadi, 2020).

Outro aspecto notável nos elementos dialógicos das entrevistas é que os refugiados empreendedores buscam (ao menos, no discurso) proporcionar aos seus clientes a comida étnica, se não, igual/idêntica, a mais parecida possível à original. Há até quem use os termos “*experiência ainda mais... autêntica*” (Lester Silva, 2019). Contudo, ao ser explorado esse tema sobre as adaptações ao gosto paulistano/brasileiro, não é observado o caráter de imutabilidade da comida étnica. Ao contrário, as mudanças, as quais são inerentes a tal expressão da cultura que é a comida (HECK; BELLUZZO, 1999; MONTANARI, 2008; AMON, 2014) são realizadas, inclusive, para aceitação das comidas trazidas pelos refugiados para o paladar da clientela local. Posto, que afinal, trata-se de um negócio, fonte de renda e possibilidade de sustento financeiro, no recomeço engendrado por esses estrangeiros.

Conseqüentemente, a comida venezuelana não pode ser picante, tampouco, pratos das culinárias curda, turca e síria devem possuir a mesma intensidade no uso de condimentos. Há que suavizar os pratos, deixar o sabor mais próximo possível às preferências brasileiras. O que na visão de Salim Mhanna (2020), os povos de etnia árabe (sírios, libaneses, palestinos etc.) possuem vantagem sobre etnias latino-americanas (peruanos, bolivianos e colombianos) e africanos em geral, pois assim como chineses e italianos adaptaram seus sabores aos paladares das sociedades de acolhimento nas quais se estabeleceram, assim eles também o fizeram.

A comida étnica promove experiências e sociabilidade tendo como principal consequência o estabelecimento de novos vínculos: Salim Mhanna (2020) e Fátima Ismail (2020) iniciaram amizades com o pretexto de sua comida étnica; o relacionamento afetivo de

Bashar Alssadi e Paula Baez; o estabelecimento de novas famílias Ilyas Kar (2019) e aumento da prole, Salim Mhanna (2020) e Fátima Ismail (2020) tiveram filhos já nascidos em São Paulo. Outros refugiados como Jéssica Ibaku (2020) e Abdulrahman Alsaied (2020) não estabeleceram novas famílias no país, mas isso não quer dizer que não desejem tê-las. No caso de Jéssica Ibaku (2020) a violência doméstica a fez renunciar ao convívio com seus filhos, que permaneceram com o pai das crianças (autor da violência a que foi submetida).

Em relação aos motivos que levam os refugiados a empreenderem com comida étnica, está a construção de um universo simbólico, a partir das culinárias tradicionais<sup>22</sup> entre comunidades de migrantes, a fim de remeter a uma herança cultural a ser adaptada nas sociedades de acolhimento ao recomeçarem suas vidas (HECK; BELLUZZO, 1999), além da relação de pertencimento com a sociedade acolhedora (LUCENA, 2008), dentre outros.

Outro motivo pertinente diz respeito à transformação do alimento em comida. Para que esse processo ocorra não são necessárias habilidades específicas, tal como o domínio de um idioma estrangeiro (Fátima Ismail, 2020). A cozinha é de domínio global, seja em técnicas, utensílios ou mesmo, em ingredientes. O ato de cozinhar é intuitivo, essencialmente humano e não requer aptidões excepcionais (MONTANARI, 2008).

Novas oportunidades de recomeço são dadas a esses migrantes que vieram a refugiar-se no Brasil. Em São Paulo, alguns deles como Lester Silva (2019) e Mazen Zwawe (2020), puderam dedicar-se exclusivamente à gastronomia. No caso do venezuelano Lester, uma nova oportunidade de carreira, já para Mazen, chef sírio, a abertura de um novo restaurante — o anterior fora bombardeado na Síria. Além disso, a descoberta de uma nova profissão/carreira por parte das entrevistadas Jéssica Ibaku (2020) e Fátima Ismail (2020). Ademais, a convivência com um público novo e variado a cada dia, ameniza a frustração por não estar inserido na sua área de atuação de origem (audiovisual), no caso de Salim Mhanna (2020), ou ainda, mesmo que exerça a contragosto seu ofício atual (alimentos e bebidas), a comida de sua origem o consola quando degustada, ao trazer memórias gustativas que remetem às lembranças afetivas (Bashar Alssadi, 2020).

---

<sup>22</sup> Segundo Lévi-Strauss (1991), as refeições podem ser compreendidas enquanto momentos de sociabilidade e de encontro de pessoas. Quando, cotidianas, são marcadas pela denominada endo-cozinha, ou seja, reservadas somente às pessoas da casa ou da família. Na visão do antropólogo, “alimentos são bons para pensar” (LÉVI-STRAUSS, [1965] 1991), tese em que o simbolismo da cozinha e das maneiras à mesa se desconecta das razões práticas e das dimensões materiais. Assim, a cozinha articula as categorias natureza e cultura, expressando relações a partir de sistemas de oposições.

Por fim, faz-se necessário colocar as dificuldades para compreensão e análise da dimensão da comensalidade a partir das entrevistas realizadas com os refugiados empreendedores. O principal obstáculo enfrentado para a pesquisa de campo foi a falta de espaço para a realização das entrevistas com refugiados, cujos empreendimentos de comida étnica não possuíam sequer espaço para mesas em salão para o serviço de refeições. Dos oito entrevistados, apenas quatro possuem estabelecimentos com mesas para consumo, sendo eles: o turco Ilyas Kar (Lahmajun), o sírio Abdulrahman Alsaied (Aboud), o também sírio, Salim Mhanna (Bab Bar) e o sírio/palestino Mazen Zwawe (Al Mazen). Quanto aos demais, todos fazem comida sob encomenda, para eventos, feiras gastronômicas e dão cursos e *workshops* gastronômicos. Eles não poderiam deixar de participar da pesquisa, visto que atendem aos critérios de seleção para entrevistados: 1- serem refugiados; 2- empreenderem com comida étnica e 3- sendo este, o principal meio de sustento.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Deslocamentos de fluxos espontâneos e forçados, migrações e refúgio, respectivamente tem aumentado na última década, em escala global, segundo dados da Acnur (2018a). No caso específico dos refugiados, a situação é alarmante pois, 70 milhões de pessoas se encontram fora de seus lares, requerendo o estatuto do refúgio. O que diferencia tais fluxos de outros períodos da História, é que países como Palestina, Síria e regiões como o sul da África têm optado por buscar como sociedades-destino, nações ao sul do globo terrestre, principalmente na América do Sul, em países como Brasil, Colômbia, Argentina, entre outros (ACNUR, 2018b).

A partir da comida étnica foi possível ter contato com as trajetórias de hospitalidade vividas por oito estrangeiros que chegaram há algum tempo em São Paulo, advindos de países que ainda passam por guerras, conflitos, miséria ou estrangeiros que sofrem pessoalmente grave ameaça à vida, por situações como violência doméstica. Com a realização do trabalho de campo foi possível conhecer a atual realidade desses estrangeiros e suas trajetórias em busca de uma vida melhor.

As experiências de hospitalidade vividas pelos refugiados entrevistados em suas trajetórias, possuem em comum, as seguintes características: adversidades financeiras; dificuldades com a língua portuguesa; no caso sírio, especificamente, a não integração (exclusão) com a comunidade síria em São Paulo (Bashar Alssadi e Fátima Ismail); em algumas situações, mudança ou descoberta de uma nova carreira na área de alimentos e bebidas (Ilyas Kar, Jéssica Ruth Ibaku, Bashar Alssadi e Fátima Ismail); estabelecimento de novos vínculos afetivos (Bashar Alssadi e Paula Baez) ou quebra de vínculos afetivos familiares (Bashar Alssadi e seu irmão).

A partir dessas trajetórias, a questão que se coloca imperativa é quanto ao que significa ser refugiado. Trata-se de uma definição que ultrapassa a esfera do Direito, e neste caso, o fato de ter solicitado o estatuto do refúgio ou tê-lo obtido são irrelevantes. O que caracteriza o refúgio são as circunstâncias em que o deslocamento se dá: trata-se de natureza forçosa, não espontânea. Para além da situação crítica que levou o entrevistado a vir para o Brasil, o que está em questão é a representação que o estatuto do refúgio possui em relação ao sentimento/identificação do entrevistado com esse estatuto. Desta maneira, é possível afirmar que a compreensão sobre o que é ser refugiado foi ampliada para além da esfera legal. Alguns entrevistados, como Fátima Ismail e Lester Silva, por exemplo, apesar de ambos não possuírem o estatuto de refúgio e de não terem sequer o solicitado, sentem-se como

refugiados, pois sabem que não podem voltar para seus países de origem, por diferentes motivos (conflitos armados, miséria, fome e violência).

Por conseguinte, o problema de pesquisa colocado para ser respondido por este trabalho foi: como a hospitalidade é representada nas trajetórias dos refugiados que comercializam comida étnica na cidade de São Paulo, quer no momento inaugural de seu ingresso no país, quer nas relações estabelecidas na sociedade de acolhimento? A seguir, os resultados encontrados.

Apenas dois refugiados entrevistados (sírio e venezuelano) escolheram como destino São Paulo por terem parentes (irmão e cunhado) estabelecidos há algum tempo na cidade, os quais providenciaram o devido acolhimento e refeições para seus familiares recém-chegados. Os demais casos (quatro) são aqueles provenientes da Síria que, por conta dos conflitos armados naquele país, já eram refugiados, por serem palestinos e vieram para o Brasil, mesmo sem conhecer ninguém aqui. O Brasil foi escolhido por ser um dos únicos países que aceita refugiados sem maiores dificuldades; aqui chegando, um deles obteve ajuda do CONARE, os demais conseguiram sobreviver por seus próprios meios após começarem a trabalhar, mesmo em outras áreas de atuação, diferentes das áreas de trabalho em seu país de origem; com tais trabalhos puderam poupar dinheiro e iniciar seus próprios negócios. Houve também casos em que os refugiados vieram ao Brasil para um projeto específico (turco e ugandesa), mas acabaram permanecendo no país, enquanto refugiados, porque as condições políticas de seu país de origem mudaram e então, o Brasil lhes parecia mais seguro ou ainda, porque não conseguiram cumprir o plano de se refugiar/migrar para outro país.

Para além do momento inaugural na sociedade de acolhimento, somente um dos refugiados entrevistados desenvolveu relações com a comunidade de origem estabelecida na capital, Ilyas Kar, que veio ao Brasil com uma comissão de professores turcos a serviço do Centro Cultural Brasil-Turquia, tendo, dessa forma, tomado contato com a comunidade turca em São Paulo, no entanto, isso não ocorreu com os entrevistados sírios, que mesmo face a significativa e tradicional comunidade na cidade, não se sentiram acolhidos e tampouco estabeleceram vínculos com os compatriotas daqui. Há casos, como o de Jéssica Ibaku que é de Uganda, e com mais de dez anos em São Paulo, não conheceu pessoas oriundas de seu país, no entanto, ela tem contato com cabelereiras afro (empreendedorismo étnico) e com vendedores ambulantes de trajes, turbantes e artesanatos africanos (comércio étnico), ambos nichos de negócio na região da praça da República, formados por migrantes provenientes do Congo, Senegal e de outras nações africanas (HALTER, 2007; GOMES, 2002).

Ao se estabelecerem num novo país, os estrangeiros pouco sabem sobre sua cultura e seu povo, portanto, obter um meio de sustento, sem ter conhecidos, sem carreira ou sequer falar a língua do país é um desafio a ser imediatamente superado, por questão de sobrevivência. A saída encontrada pelos entrevistados foi dar início a um pequeno negócio, tendo em vista a dificuldade de se conseguir um emprego. Dessa maneira, questionou-se por que os entrevistados optaram por empreender, especificamente na área de gastronomia e, também, acerca da importância da comida étnica em suas trajetórias.

Entre os principais motivos que levaram os refugiados entrevistados a empreender na área de gastronomia, primeiramente está que o ato de cozinhar é essencialmente humano (MONTANARI, 2008) e não requer habilidades altamente desenvolvidas. No âmbito do empreendedorismo, iniciar um pequeno negócio de produção e venda de comida étnica é mais viável, já que o conhecimento prévio sobre a produção da comida de sua origem existe, assim como há a estrutura básica para a produção dessa comida na cozinha doméstica da sua casa. Ademais, a cidade de São Paulo, por ser uma megalópole cosmopolita, propicia a diversidade étnica gastronômica que atrai diversos públicos consumidores (BASTOS, 2004). Por conseguinte, a importância cultural exercida pela comida étnica se dá ao prepará-la e comercializá-la: os refugiados reafirmam suas identidades, bem como há a aceitação de suas culturas e de suas etnias por parte da sociedade de acolhimento (SCAGLIUSI *et al.*, 2018).

Antes da finalização da pesquisa, o mundo foi inserido num contexto de pandemia causada pelo COVID-19, durante o primeiro semestre de 2020. O setor de Alimentos e Bebidas e da Hospitalidade como um todo, passaram a sofrer com o fechamento dos estabelecimentos ao longo de vários meses; sem funcionamento e geração de receita, muitos negócios estão fadados à falência. O empreendedorismo, a partir da comida étnica, exercido pelos entrevistados, se encontra ameaçado pela impossibilidade de comercialização de refeições, principalmente, pelos refugiados que trabalham em eventos e fazem comida sob encomenda.

A partir dessa problemática, Joanna Ibrahim, jornalista, refugiada síria e fundadora da *startup* Open Taste Brasil criou em julho de 2020, com o apoio dos aplicativos de venda de comida *Ifood* e *Rappi* a iniciativa “*What’s cooking?*” (OPEN TASTE BRASIL, 2020). A proposta consiste em comercializar refeições preparadas por famílias de refugiados em São Paulo, originárias do Congo, Síria, México, Armênia, Colômbia e Venezuela. Os *chefs* receberam treinamento de cozinha com o apoio da Relp Aceleradora e foram capacitados por parceiros da *startup* para lidarem com finanças pessoais e outros assuntos pertinentes a esse nicho de negócio.

O presente estudo aponta ainda, como possível tendência a ser investigada, o abandono por parte de migrantes advindos de países árabes, sobretudo, praticantes da religião islâmica, de certos hábitos alimentares relacionados à dieta *halal*. No caso dos refugiados islâmicos entrevistados neste estudo, Bashar Alssadi passou a consumir carne de porco, a carne, até então proibida, tornou-se apreciada por ele, dada sua ruptura com a religião muçulmana e com a comunidade síria. Quanto ao consumo de bebidas alcoólicas está restrito aos homens. Os entrevistados Salim Mhanna, Bashar Alssadi e o marido de Fátima Ismail, passaram a consumir bebidas alcoólicas no Brasil, antes não possuíam o hábito, em razão da proibição religiosa imposta em seu país de origem.

Ainda relacionada à dimensão da comensalidade, alguns entrevistados islâmicos adotaram um novo *habitus* alimentar no Brasil, ao consumirem comidas e ingredientes como o feijão carioca, feijão preto, *pizza* e churrasco, com cortes que somente em São Paulo tiveram contato, como a picanha, assim como, com frutas tropicais que jamais haviam provado. Neste caso, o consumo destes alimentos não feriu os preceitos da dieta *halal*, a incorporação se deu apenas com alimentos permitidos.

Outras nacionalidades, tais como a peruana, a boliviana e a colombiana, que apesar de estarem mais próximas geográfica e culturalmente, na visão de outro refugiado “não sabem adaptar seus pratos e vendê-los” (Salim Mhanna, 2020). Isso porque, tais culinárias possuem ingredientes, técnicas e, sobretudo, sabores peculiares, exemplo foi o uso considerado “excessivo” pelos paulistanos, de pimentas e ervas como o coentro, corroborado na entrevista do *chef* venezuelano Lester Silva (2019). Todavia, não constitui regra, visto o maior número de empreendimentos de gastronomia peruana e colombiana em São Paulo, enquanto o caso boliviano difere dos dois anteriores, pois a oferta de pratos de sua gastronomia se dá principalmente nos bairros do Brás e Bom Retiro, nos quais se estabeleceram, tendo restaurantes voltados para a sua comunidade (A VIDA NO CENTRO, 2018).

Quanto aos aspectos relacionados com a dimensão da sociabilidade, é observada a existência de certo isolamento ou não relacionamento com outros árabes, principalmente com compatriotas sírios, por não possuírem interesses em comum ou pela ausência de sentimento de pertencimento à comunidade migrante estabelecida na cidade de São Paulo.

Por conseguinte, durante a elaboração do presente estudo, desde o projeto de pesquisa, com a confecção do roteiro da entrevista semiestruturada, houve adversidades para o engajamento-mobilização dos refugiados no projeto, já que eles tiveram dificuldades com a compreensão das perguntas. Os resultados apresentados não são definitivos, necessitam de estudos mais aprofundados e ampliação do número de entrevistados/refugiados.

Por fim, há que se pontuar a dificuldade em encontrar refugiados que atuam em empreendimentos próprios com comida étnica, na cidade de São Paulo, que estejam dispostos a participar de estudos como este. Ao contarem suas trajetórias, os motivos que os trouxeram para o Brasil, há muitas histórias permeadas pelo sofrimento físico, psicológico, traumas de guerra etc. Como alguns refugiados empreendedores não falam a língua portuguesa, tampouco o inglês, o idioma foi obstáculo, e apesar de cogitar-se a presença de um tradutor, essa possibilidade foi descartada pela provável perda de espontaneidade, bem como para a prevenção de constrangimentos ao se expor detalhes da vida pessoal do entrevistado.

## REFERÊNCIAS

A VIDA NO CENTRO. **Bares e restaurantes de imigrantes que estão renovando a gastronomia do centro de São Paulo.** Publicado em: 22/01/2020. Disponível em: <[https://avidanocentro.com.br/onde\\_comer\\_e\\_beber/os-novos-bares-e-restaurantes-de-imigrantes-que-estao-renovando-a-gastronomia-do-centro-de-sao-paulo/](https://avidanocentro.com.br/onde_comer_e_beber/os-novos-bares-e-restaurantes-de-imigrantes-que-estao-renovando-a-gastronomia-do-centro-de-sao-paulo/)> Acesso em 10/07/2020.

\_\_\_\_\_. **Comida boliviana: os sabores andinos numa rua do Brás.** Publicado em: 13/02/2018. Disponível em: <[https://avidanocentro.com.br/onde\\_comer\\_e\\_beber/os-sabores-dos-andes-numa-rua-do-bras/](https://avidanocentro.com.br/onde_comer_e_beber/os-sabores-dos-andes-numa-rua-do-bras/)> Acesso em 10/07/2020.

ACNUR. **Dados sobre refúgio.** (2018a). Disponível em: <<https://www.acnur.org/portugues/dados-sobre-refugio>> Acesso em: 11/07/2019.

\_\_\_\_\_. **Global Trends Forced Displacement in 2017.** (Relatório das Tendências Globais para Deslocamentos Forçados em 2017), (2018b). Disponível em: <[http://www.unhcr.org/5b27be547#\\_ga=2.174927714.1104500450.1531619864-381132920.1531619864](http://www.unhcr.org/5b27be547#_ga=2.174927714.1104500450.1531619864-381132920.1531619864)> Acesso em: 14/07/2018.

\_\_\_\_\_. **Lei que isenta refugiados de taxas para revalidar diplomas é sancionada em São Paulo.** (2018c). Disponível em: <<https://www.acnur.org/portugues/2018/03/21/lei-queisenta-refugiados-de-taxas-para-revalidar-diplomas-e-sancionada-em-sao-paulo/>>. Acesso em: 15/07/2019.

\_\_\_\_\_. **Relatório Refúgio em números.** (2018d). 4ª edição. Disponível em <[https://www.acnur.org/portugues/wp-content/uploads/2019/07/Refugio-em-nu%CC%81meros\\_versa%CC%83o-23-de-julho-002.pdfRelatório](https://www.acnur.org/portugues/wp-content/uploads/2019/07/Refugio-em-nu%CC%81meros_versa%CC%83o-23-de-julho-002.pdfRelatório)> Acesso em 23/12/2020.

ACNUR; CÁRITAS. **Georreferenciamento de pessoas em situação de refúgio atendidas pela Cáritas Arquidiocesana de São Paulo em 2018.** (2019). Disponível em: <<https://www.acnur.org/portugues/wp-content/uploads/2019/10/Relat%C3%B3rio-mapeamento-Caritas-Final-Agosto19.pdf>> Acesso em 23/12/2020.

AMON, Denise. Saberes da comida: identidade, comunidade e memória social. *In: Psicologia Social da Comida.* São Paulo: Editora Vozes, 2014. p. 182–201.

BAENINGER, R. Introdução. *In: BAENINGER, ROSANA (PRG) et al. (Eds.). . Migrações Sul-Sul.* 2a. ed. Campinas: Nepo/Unicamp, 2018. p. 13–14.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo.** São Paulo: Edições 70, 2011.

BARRETO, Ronaldo L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.

BASTOS, Sênia. R. Hospitalidade e história: imigrantes na cidade de São Paulo em meados do século XIX. **Cadernos CERU**, v. 15, p. 151–164, 2004.

BAUMAN, Zygmunt. **A riqueza de poucos beneficia todos nós?** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2013.

\_\_\_\_\_. **Comunidade: A Busca por Segurança no Mundo Atual.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2003.

\_\_\_\_\_. **Estranhos à Nossa Porta.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2017.

\_\_\_\_\_. **Identidade.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2004.

\_\_\_\_\_. **Medo líquido.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2006.

\_\_\_\_\_. **Tempos líquidos.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2007.

BELL, David. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN, D. (Ed.). . **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**2. Barueri: Manole, 2005. p. 51–68.

BENVENISTE, Émile. O vocabulário das instituições indo-europeias. In: 2v. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1995.

BINET-MONTANDON, Christiane. Acolhida: Uma construção do vínculo social. In: MONTANDON, Alain (Dir.). **O Livro da Hospitalidade: acolhida ao estrangeiro na história e nas culturas.** São Paulo: Senac, 2011.p. 1171-1184.

BOUDOU, Benjamin. Elementos para uma antropologia política da hospitalidade. In: BRUSADIN, L. B. (Ed.). . **Hospitalidade e Dádiva - A Alma dos Lugares e a Cultura do Acolhimento.** Curitiba: Editora Prismas, 2017.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção.** Porto Alegre: Editora Zouk, 2007.

\_\_\_\_\_. **A economia das trocas simbólicas.** São Paulo: Editora Perspectiva, 2013.

BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade. In: MONTANDON, A. (Ed.). . **O Livro da Hospitalidade - Acolhida do Estrangeiro na História e nas Culturas.** São Paulo: Editora Senac, 2011. p. 1213–1230.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.** Brasília, DF. Presidência da República, [2019]. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao.htm)>. Acesso em: 22/04/2020.

BRUSADIN, Leandro B. L'exercice de l'hospitalité à immigrants et réfugiés dans les centres d'accueil à Paris : de la professionnalisation de l'hospitalité au rôle de sous-traitant de l'État. **Revista de Direito da Cidade**, vol. 12, nº 2. ISSN 2317-7721. pp.27-54, 2020. DOI: 10.12957/rdc.2020.50103

CAMARGO, Luiz O. de L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade.** São Paulo, v. 12, n. especial, p. 42-69, mai. 2015. Disponível em: <http://www.revhosp.org/ojs/index.php/hospitalidade/article/view/574/643>.

CHEUNG, Sidney. From foodways to intangible heritage: a case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong. **International Journal of Heritage Studies**, v. 19, n. 4, p. 353–364, 2013.

COLLINS, Jock. Ethnic precincts as contradictory tourist spaces. In: RATH, J. (Ed.). . **Tourism, Ethnic Diversity and the City**. [s.l: s.n.]. p. 67–86.

CONARE. **Decisões Conare**. Novembro de 2019. Disponível em: <<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNTQ4MTU0NGItYzNkMi00M2MwLWFhZWMTMDBiM2I1NWVjMTY5IiwidCI6ImU1YzZM3OTgxLTY2NjQtNDEzNC04YTBjLTY1NDNkMmFmODBiZSIsImMiOjh9>> Acesso em 07/02/2020.

CONTRERAS, Jesús.; GRACIA, Mabel. Síntese: a modernidade alimentar, entre a globalização e os particularismos. In: **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. p. 389–452.

DERRIDA, Jacques. **Cosmopolitas de Todos os Países, Mais um Esforço!** Coimbra: Editora Minerva, 2001.

\_\_\_\_\_. Hospitality. **Journal of Theoretical Humanities**, v. 5, n. 3, p. 3–18, 2000.

DERRIDA, Jacques.; DUFORMANTELE, Anne. **Da Hospitalidade**. São Paulo: Editora Escuta, 2003.

DIAS, Bruno. Conheça 7 restaurantes comandados por refugiados em São Paulo. **Urban Taste**, UOL. 27/08/2019. Disponível em: <<https://www.uol.com.br/urbantaste/noticias/redacao/2019/08/27/conheca-7-restaurantes-comandados-por-refugiados-em-sao-paulo.htm>>. Acesso em 15.01.2020.

DÓRIA, Carlos A. **A Culinária Materialista - A Construção Racional do Alimento e do Saber Gastronômico**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

DURKHEIM, Émile. **As Regras do Método Sociológico**. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2007.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, v.1. (1ª ed. 1939).

ELIAS, Norbert; SCOTSON, John L. **Os estabelecidos e os outsiders**: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

FISCHLER, Claude. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, 2011.

FLICK, Uwe. **Introdução à Pesquisa Qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2008.

GOMES, Laura. G. Comércio étnico em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência.

**Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 29, p. 187–207, 2002.

GOMES, Romeu. Análise e interpretação de dados de pesquisa qualitativa. In: MINAYO, M. C. DE S.; GOMES, R.; DESLANDES, S. F. (Eds.). **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. 28. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2009.

GOTMAN, Anne. O turismo e a encenação da hospitalidade. In: BUENO, Maria Lúcia; CAMARGO, Luiz Octávio de L. (Orgs.). **Cultura e consumo: estilos de vida na contemporaneidade**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

GRASSI, Marie-Claire. Transpor a soleira. (2011). In: MONTANDON, Alain. (Org.). **O livro da hospitalidade**, 45-62, São Paulo: Senac, 2011.

HALTER, Marylin. Cultura econômica do empreendimento étnico: caminhos da imigração ao empreendedorismo. **RAE - Revista de Administração de Empresas**, v. 47, n. 1, 2007.

HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. **Cozinha dos Imigrantes - Memórias & Receitas**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1999.

IBGE. **Reflexões sobre os Deslocamentos Populacionais no Brasil**. Livro digital. 2011. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv49781.pdf>. Acesso em 20/03/2020.

KWON, Dae Y. What is ethnic food? **Journal of Ethnic Foods**, v. 2, n. 1, p. 1, 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Cru e o Cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991. [1965].

LONG, Lucy M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **RAE - Revista de Administração de Empresas**, v. 58, n. 3, p. 316–324, 2018.

LUCENA, Célia T. Saberes e sabores do país de origem como forma de integração. **Cadernos CERU**, v. 19, p. 65–80, 2008.

MAGALHÃES, Luís Felipe. A.; BAENINGER, Rosana.; BÓGUS, Lúcia. Migrantes e refugiados Sul-Sul. In: BAENINGER, R. et al. (Eds.). **Migrações Sul-Sul**. 2a. ed. Campinas: Nepo/Unicamp, 2018. p. 402–419.

MARCONI, Maria. de A.; LAKATOS, Eva M. **Técnicas de Pesquisa**. 8a. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2017.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a Dádiva. (1925) In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MEDEIROS, João. B. **Redação Científica: Prática de Fichamentos, Resumos, Resenhas**. São Paulo: Editora Atlas, 2019.

MINAYO, Maria C. de S. A inclusão da violência na agenda da saúde: trajetória histórica. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 11, n. 0, 2006.

MOFFAT, Tina; MOHAMMED, Charlene; NEWBOLD, K. Bruce. Cultural dimensions of

food insecurity among immigrants and refugees. **Human Organization**, v. 76, n. 1, p. 15–27, 2017.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

OPEN TASTE BRASIL. **What's cooking?** Disponível em:

<<https://www.opentastebrasil.org/delivery>> Acesso em 08/07/2020.

OTTOLENGHI, Yotam. **Jerusalém: sabores e receitas**. / Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi; tradução Eni Rodrigues. - 1ª ed. - São Paulo: Companhia de Mesa, 2017.

PITT-RIVERS, Julian. The law of hospitality. **HAU: journal of ethnographic theory**, 2012. v. 2, n. 1, p. 501–517.

POULAIN, Jean-Pierre; COSTA, Rossana. P. da. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 3, p. 245–256, 2003.

RAFFESTIN, Claude. Réinventer l'hospitalité. **Communications**, 65, p. 165-177, 1997.

RIZENTAL, Sabrina. S. Refugiados: tensões em um imaginário de acolhimento. *In*:

BAENINGER, Rosana. *et al.* (Eds.). . **Migrações Sul-Sul**. 2a. ed. Campinas: Nepo/Unicamp, 2018. p. 866–874.

RODRIGUES, Gilberto M. A.; SALA, José B.; SIQUEIRA, Debora C. de. Refugiados sírios no Brasil: políticas de proteção e integração. *In*: BAENINGER, R. *et al.* (Eds.). **Migrações Sul-Sul**. [s.l: s.n.]. p. 309–324.

ROSSA, Lya A.; MENEZES, Marilda A.. Entre migrações e refúgio: migrações Sul-Sul no Brasil e as novas tipologias migratórias. *In*: BAENINGER, R. *et al.* (Eds.). . **Migrações Sul-Sul**. [s.l: s.n.]. p. 383–401.

RUSCHEL, Rogerio R. **O valor global do produto local: a identidade territorial como estratégia de marketing**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

SASSEN, Sasia. **Expulsões: Brutalidade e Complexidade na Economia Global**. 1a. ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Editora Paz e Terra, 2016.

SCAGLIUSI, Fernanda B.; PORRECA, Fernanda I.; ULIAN, Mariana D.; SATO, Priscila de M.; UNSAIN, Ramiro Fernandez. Representations of Syrian food by Syrian refugees in the city of São Paulo, Brazil: an ethnographic study. **Appetite**, v. 129, p. 236–244, 2018.

SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

\_\_\_\_\_. Sociologia da Refeição. **Estudos Históricos**, v. 33, p. 1–8, 2008.

TETE, Suzanne. Y. A. 'Any place could be home': Embedding refugee's voices into displacement resolution and state refugee policy. **Geoforum**, v. 43, n. 1, p. 106–115, 2012.

TEY, Yeong. S.; ARSIL, Poppy.; BRINDAL, Mark.; LIEW, Su. Y.; TEOH, Chi.; TERANO, Rika. Personal values underlying ethnic food choice: means-end evidence for Japanese food. **Journal of Ethnic Foods**, v. 5, n. 1, p. 33–39, 2018.

TRUZZI, Oswaldo M. S.; SACOMANO NETO, Mário. Economia e empreendedorismo étnico: balanço histórico da experiência paulista. **RAE - Revista de Administração de Empresas**, v. 47, n. 2, p. 1–12, 2007.

VALLIANATOS, Helen; RAINE, Kim. Consuming food and constructing identities among Arabic and South Asian immigrant women. **Food, Culture and Society**, v. 11, n. 3, p. 355–373, 2008.

VÉRAS, Maura. P. B. Estrangeiros na metrópole: territórios e fronteiras da alteridade em São Paulo. **Revista Usp**, n. 114, p. 45–54, 2017.

WISE, Amanda. Moving Food: Gustatory Commensality and Disjuncture in Every Multiculturalism. **New Formation**, p. 82–108, 2011.

ZONA CEREALISTA ONLINE. **Frutas oleaginosas**. São Paulo, 2020. Disponível em: <<https://www.zonacerealista.com.br/frutas-oleaginosas.html>>. Acesso em 30/04/2020.

## APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA

NOME: _____
IDADE: _____ ESTADO CIVIL: _____ NACIONALIDADE: _____
NATURAL DE: _____ HÁ QUANTO TEMPO NO BRASIL: ANO(S) _____ MÊS(ES) _____
LÍNGUA MÃE: _____ LÍNGUAS FALADAS: _____
FORMAÇÃO/ESCOLARIDADE: _____ PROFISSÃO: _____
POSSUI ESTATUTO/DOCUMENTO DE REFÚGIO: _____
1. Poderia contar a respeito do motivo que o fez sair de seu país? Pretende retornar futuramente?
2. Você tinha em mente vir para o Brasil ou tinha outras opções? Comente a respeito.
3. Em relação ao destino final ter sido a cidade de São Paulo, foi opção sua? Gostaria de estar em outra cidade brasileira?
4. Como se sente em relação às pessoas de São Paulo, no que se refere ao acolhimento e à hospitalidade?
5. No que se refere às redes de apoio e assistência aos refugiados, recebeu ajuda do(a): Comente a respeito.
6. Você trabalhava em seu país de origem? Qual profissão exercia? Estava satisfeito com sua carreira antes das circunstâncias que o fizeram deixar seu país de origem?
7. Em relação à formação acadêmica que possui, tentou revalidar seu diploma? Seria viável exercer sua profissão aqui no Brasil?
8. Por que optou por iniciar um pequeno negócio na área de alimentação? Já havia trabalhado nessa área ou tem algum familiar que exerce esse ofício?
9. Já sabia cozinhar? Participou de algum treinamento, curso ou oficina de qualificação promovidos por uma das entidades assistenciais?
10. A culinária exercida em seu estabelecimento sofreu alterações em relação a ingredientes e adaptações de pratos? Quais?
11. Teve dificuldades em encontrar ingredientes semelhantes aos de seu país? Tem algum fornecedor do país de origem?
12. Apenas para quem já teve um negócio na área de gastronomia em seu país de origem: Em relação ao menu, os pratos favoritos entre os habitantes de São Paulo e frequentadores de seu estabelecimento aqui são os mesmos dos frequentadores de seu estabelecimento no seu país?
13. O idioma é uma barreira para que você consiga se comunicar com funcionários, clientes e habitantes da cidade de São Paulo?
14. Está aprendendo português? Fez algum curso ou está fazendo?
15. Caso tenha filhos: em casa você fala seu idioma de origem com seus filhos? Eles estão aprendendo português na escola ou em outro curso?
16. Qual sua maior dificuldade em relação à língua portuguesa: grafia das palavras, gramática, leitura, pronúncia, outras?
17. Na sua opinião, qual a importância de poder preparar pratos típicos de seu país não só para sua alimentação, bem como para habitantes de outro país no qual você está inserido agora?
18. Quais significados a comida de sua origem representa em sua vida atual?
19. Em relação aos seus hábitos alimentares, eles sofreram grandes mudanças? Quais tipos de alimentos você passou a ingerir aqui em São Paulo?
20. Na sua casa ou onde você mora, as refeições são feitas em conjunto? Você come sozinho?
21. Como você se sente quando não possui companhia para realizar suas refeições?
22. Caso haja frequência significativa de pessoas que comem sozinhas: você costuma interagir/conversar com as pessoas que almoçam/jantam sozinhas?
23. No seu estabelecimento, costumam ir pessoas sozinhas ou acompanhadas para realizar as refeições? Há muitos pedidos para viagem?

## APÊNDICE B – ROTEIRO REVISADO

O roteiro foi revisado após a qualificação da pesquisa, pois os objetivos e o problema foram revistos, tendo sido excluídas as questões que não eram pertinentes ao presente estudo. Dessa maneira, permaneceram apenas perguntas que exploram a relação dos refugiados com a comida de seu país de origem, a razão pela qual optaram por abrir um negócio na área gastronômica, bem como, as dificuldades de atuar nessa área e as adaptações culinárias realizadas, seja pela falta de ingredientes típicos, seja para agradar ao paladar dos consumidores brasileiros.

Nome: _____
Idade: _____ Estado Civil: _____ Nacionalidade: _____
Natural de: _____ Há quanto tempo no Brasil: Ano(s) _____ Mês(es) _____
Língua mãe: _____ Idiomas falados: _____
Formação/Escolaridade: _____ Profissão: _____
Possui Estatuto/Documento de Refúgio: _____
<b>1.</b> Poderia contar a respeito do motivo que o(a) fez sair de seu país?
<b>2.</b> Em relação à sua condição atual no Brasil, você se sente refugiado ou imigrante? Justifique sua resposta.
<b>3.</b> Como é o seu relacionamento interpessoal com os brasileiros?
<b>4.</b> Você trabalhava em seu país de origem? Qual profissão exercia? Sentia-se realizado(a) com sua carreira antes das circunstâncias que o(a) fizeram deixar seu país (de origem)?
<b>5.</b> Em relação à sua formação acadêmica, tentou revalidar seu diploma? Seria viável exercer sua profissão aqui no Brasil?
<b>6.</b> Já havia trabalhado nessa área ou tem algum familiar que exerce esse ofício? Por que optou por iniciar um pequeno negócio na área de alimentação?
<b>7.</b> Já sabia cozinhar? Participou de algum treinamento, curso ou oficina na área de alimentos e bebidas?
<b>8.</b> Poderia descrever sua trajetória desde a ideia de abrir um negócio que comercializa comida étnica até seu estabelecimento como empreendedor.
<b>9.</b> A culinária exercida em seu estabelecimento sofreu alterações em relação a ingredientes e adaptações de pratos? Quais? Teve dificuldades em encontrar ingredientes semelhantes aos de seu país? Se sim, quais?
<b>10.</b> Apenas para quem já teve um negócio na área de gastronomia em seu país de origem: Em relação ao <i>menu</i> , os pratos favoritos entre os clientes de seu estabelecimento aqui são os mesmos dos frequentadores de seu empreendimento anterior?
<b>11.</b> Na sua opinião, qual a importância de poder preparar pratos típicos de seu país para habitantes aqui na cidade?
<b>12.</b> O que significa, hoje em sua vida, a comida do seu país (de origem)?
<b>13.</b> Em relação aos seus hábitos alimentares, eles sofreram mudanças? Quais alimentos você passou a ingerir aqui em São Paulo? Eles foram incorporados ao seu estabelecimento?
<b>14.</b> Quais são as dificuldades de se estabelecer num negócio de gastronomia?
<b>15.</b> Somente será feita, caso a resposta da questão 12 necessite ser explorada: Na sua opinião, existe uma relação entre a comida étnica que você produz e comercializa e a cultura de seu país (de origem)? Se sim, qual?

## APÊNDICE C – ROTEIRO DEFINITIVO

A fim de propiciar maior compreensão de linguagem para os refugiados entrevistados, as questões foram novamente revistas e parte delas reformuladas. As questões 11 e 15 somente foram aplicadas em alguns casos, dependendo das respostas dadas pelos entrevistados. A questão 12 foi reformulada para tornar mais clara e precisa sua compreensão. O termo “significado”, na questão 13, foi substituído pela conjugação de seu verbo “significa”, para facilitar o entendimento da língua portuguesa.

Nome: _____
Idade: _____ Estado Civil: _____ Nacionalidade: _____
Natural de: _____ Há quanto tempo no Brasil: Ano(s) _____ Mês(es) _____
Língua mãe: _____ Idiomas falados: _____
Formação/Escolaridade: _____ Profissão: _____
Possui Estatuto/Documento de Refúgio: _____
<b>1.</b> Poderia contar a respeito do motivo que o(a) fez sair de seu país?
<b>2.</b> Em relação à sua condição atual no Brasil, você se sente refugiado ou imigrante? Justifique sua resposta.
<b>3.</b> Como é o seu relacionamento interpessoal com os brasileiros?
<b>4.</b> Você trabalhava em seu país? Qual profissão exercia? Sentia-se realizado(a) com sua carreira em seu país (de origem)?
<b>5.</b> Em relação à sua formação acadêmica, tentou revalidar seu diploma? Seria viável exercer sua profissão aqui no Brasil?
<b>6.</b> Poderia descrever sua trajetória desde a ideia de abrir um negócio que comercializa comida étnica até seu estabelecimento como empreendedor.
<b>7.</b> Já havia trabalhado nessa área ou tem algum familiar que exerce esse ofício? Por que optou por iniciar um pequeno negócio com comida étnica?
<b>8.</b> Você já sabia cozinhar? Participou de algum treinamento, curso ou oficina na área de alimentos e bebidas?
<b>9.</b> Em relação aos seus hábitos alimentares, eles sofreram mudanças? Quais alimentos você passou a ingerir aqui em São Paulo?
<b>10.</b> A culinária exercida em seu estabelecimento sofreu alterações em relação a ingredientes e adaptações de pratos? Quais? Teve dificuldades em encontrar ingredientes semelhantes aos de seu país? Se sim, quais?
<b>11.</b> APENAS PARA QUEM JÁ TEVE UM NEGÓCIO NA ÁREA DE GASTRONOMIA EM SEU PAÍS (DE ORIGEM): Em relação ao <i>menu</i> , os pratos favoritos entre os clientes de seu estabelecimento aqui são os mesmos dos frequentadores de seu empreendimento anterior?
<b>12.</b> Como você se sente quando prepara pratos típicos de seu país para habitantes aqui na cidade?
<b>13.</b> O que significa, hoje, em sua vida, a comida do seu país (de origem)?
<b>14.</b> Quais são as dificuldades de se estabelecer num negócio de gastronomia?
<b>15.</b> SOMENTE SERÁ REALIZADA CASO A RESPOSTA DA QUESTÃO 12 NECESSITE SER EXPLORADA: Na sua opinião, existe uma relação entre a comida étnica que você produz e comercializa e a cultura de seu país (de origem)? Se sim, qual?

## APÊNDICE D – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 1

Entrevista com Ilyas Kar, proprietário dos Restaurantes Lahmajun, realizada no dia 03/07/2019, às 15h00, na unidade 1 do Lahmajun, localizado à Rua Augusta, 934, bairro da Consolação, São Paulo-SP.

**V.R.: Por que você veio para o Brasil? Qual era a finalidade?**

*I.K.: Eram as escolas no Brasil. Tem um colégio aqui em Santo Amaro.*

**V.R.: Mas era um colégio voltado para filhos de turcos?**

*I.K.: Não. Era para a comunidade brasileira. E ao mesmo tempo para a comunidade turca também. Por exemplo, hoje em dia, a comunidade turca mora em Santo Amaro. Lá é tudo conforme as leis brasileiras, né? Além disso, tem algumas matérias opcionais: tem turco...*

**V.R.: É bilíngue? É em português e turco?**

*I.K.: Bilíngue mais turco. Inglês, português e turco é opcional.*

*I.K.: Então a comunidade turca fica em Santo Amaro, ao redor do colégio aqui. Mas a maioria dos alunos são brasileiros. Vamos supor, o colégio tem uns 500 alunos, só 60/70 são turcos.*

**V.R.: E a religião predominante é muçulmana?**

*I.K.: É Islã.*

**V.R.: Eu queria que você contasse. Você é curdo?**

*I.K.: Sou curdo.*

**V.R.: Você nasceu no Curdistão?**

*I.K.: É. Curdistão hoje em dia não é um país próprio. Curdistão é onde os curdos moram, predominantemente. Uma parte fica na Turquia, no sudeste da Turquia; no norte do Iraque, da Síria, do Irã. Aquela região, vamos supor, a Mesopotâmia que a gente chama, entre os dois rios (Tigres e Eufrates) e até um pouco mais espalhada ao redor daqueles rios, lá quem mora são os curdos. Por exemplo, na minha cidade, uns 95% da população é tudo curdo.*

**V.R.: Que cidade que é?**

*I.K.: Chama Sirnak. É uma cidade pequena, na fronteira com a Síria.*

**V.R.: Há quanto tempo você está no Brasil?**

*I.K.: No Brasil, há 7 anos. Desde 2012. 02/02/2012.*

**V.R.: Então você nasceu na Turquia? É curdo?**

*I.K.: Na Turquia, na parte curda. Onde moram os curdos, no sudeste da Turquia.*

**V.R.: A sua língua-mãe, a primeira língua que você fala de cara, é turco ou é curdo?**

*I.K.: É curdo. Mas eu sou turco desde a infância, né.*

**V.R.: Acaba falando turco também?**

*I.K.: Sim. É também tipo, a língua nativa. Porque lá a escola é todo em turco, televisão... e na minha infância era proibido curdo. Era proibido. Pelos conflitos e tinha acabado a ditadura militar, na época da ditadura militar. Era totalmente proibido escutar músicas curdas, conversar curdo. Não podia. Era totalmente proibido. Depois, aos poucos aliviou, aliviou, a gente tem até canais curdos também que estão no satélite turco.*

**V.R.: Você acessa esses canais aqui no Brasil? Pela TV a cabo?**

*I.K.: Olha, ainda dá para assistir. Não tenho muito tempo para assistir.*

**V.R.: Trabalha bastante?**

*I.K.: É.*

**V.R.: Você tem 3 restaurantes?**

*I.K.: É. Aqui na Augusta a gente tem 2. Um aqui e outro embaixo no 602, aqui é 934.*

**V.R.: Na Vila Olímpia também tem?**

*I.K.: Na Vila Olímpia a gente mudou de novo. Mas hoje, a gente tem outra aqui de delivery, atrás do Shopping Frei Caneca, na Rua Pena Forte Mendes. E da Vila Olímpia a gente mudou de nome e colocou outro nome.*

**V.R.: Esse do lado, o Restaurante Olá é seu?**

*I.K.: É de um amigo meu.*

**V.R.: Ele também é refugiado?**

*I.K.: Não. Ele tinha cidadania brasileira.*

**V.R.: Ah tá. Ele não é imigrante?**

*I.K.: Não. Ele é brasileiro.*

**V.R.: Mas é *halal*, lá?**

*I.K.: É *halal*.*

**V.R.: Você está com que idade agora?**

*I.K.: 30.*

**V.R.: Você é casado, solteiro?**

*I.K.: Casado. Faz 1 ano e meio.*

**V.R.: Você já tem filhos brasileiros?**

*I.K.: Minha esposa está grávida. De 5 meses. E se Deus quiser, daqui a 1 ano, vou solicitar a minha cidadania brasileira.*

**V.R.: Que bom.**

*I.K.: Obrigado.*

**V.R.: Além do curdo e do turco que você já fala, por ter nascido lá, você fala outra língua; inglês, árabe?**

*I.K.: Árabe eu entendia um pouquinho, mas depois eu passei a não praticar mais, aí eu esqueci.*

**V.R.: Mas você é muçulmano?**

*I.K.: Sou muçulmano. Mas a gente pratica a parte de orações, rezas na língua original. Tem uma parte, eu sei ler Alcorão, mas falando com os árabes, eu não vou entender. Mas receber um cliente, explicar algumas coisas; um “Olá, tudo bem?”, “O que você quer comer?”, tal...*

**V.R.: Os pratos?**

*I.K.: Exatamente. Os nomes são comuns lá. Kebab, kibe, lahmanjun é o mesmo nome. Dá para a gente entender um pouco.*

**V.R.: Sim. Inglês, fala?**

*I.K.: Inglês eu falava também. Inclusive a minha faculdade na Turquia, fazia Economia.*

**V.R.: Você chegou a concluir?**

*I.K.: Não. Tranquei, e era em inglês e no turco. Mas eu acabei não praticando aos poucos. Então foi perdendo né. Mas tenho que voltar a falar de novo. Assim, eu entendo, falo, mas aos poucos está...*

**V.R.: Ah é assim mesmo. Se a gente não pratica?**

*I.K.: Hoje em dia, fluentemente, eu falo 3. Curdo, turco e português.*

**V.R.: Português você fala bem?**

*I.K.: É [duvidoso]. Aprendendo ainda.*

**V.R.: E a profissão que você se considera hoje? Empresário?**

*I.K.: É. Hoje me considero empresário. Eu me formei aqui em Brasília. Ciências biológicas, na UNIP. Fiz faculdade aqui de biologia. Ciências biológicas.*

**V.R.: Você fez onde?**

*I.K.: Em Brasília. Na UNIP.*

**V.R.: E você chegou a solicitar o estatuto de refúgio?**

*I.K.: Sim. Estou com o protocolo. Estou há muito tempo com o protocolo.*

**V.R.: Desde que você entrou?**

*I.K.: Não. Faz 2 anos. Depois de golpe. Eu tinha o visto estudantil. Logo depois que eu me formei, ocorreu o golpe, aí não deu para renovar, voltar para a Turquia... aí depois eu solicitei o refúgio e se deus quiser, já no ano que vem, vou solicitar a cidadania. Assim que nascer o filho brasileiro. Já tenho estadia de 2 anos, de visto permanente, e depois solicitar a cidadania.*

**V.R.: Quer se tornar brasileiro?**

*I.K.: É. Aproveitar. Já que estou aqui no Brasil, gostando, investindo, quero continuar aqui.*

**V.R.: Viver a sua vida aqui?**

*I.K.: Exatamente.*

**V.R.: Já construiu a sua família aqui?**

*I.K.: É. Trouxe família.*

**V.R.: Você trouxe a sua esposa de lá? Ou você a conheceu aqui?**

*I.K.: Ela veio junto comigo, porém eu não conhecia ela. Ela veio em 2012 e um tempo ela voltou para a Turquia, ficou 1 ano e pouco lá.*

**V.R.: Mas ela veio como sua amiga?**

*I.K.: Não. Todos nós viemos aqui como bolsistas do Centro Cultural Brasil-Turquia. Eu conhecia ela. Eu conheço ela faz pouco tempo.*

**V.R.: Então você veio como estudante, sozinho, e com outros estudantes de lá?**

*I.K.: Exatamente.*

**V.R.: Em um programa que era internacional?**

*I.K.: Uhum.*

**V.R.: Eu queria que você contasse um pouco sobre o motivo que fez você sair de lá. Você veio, a princípio, por causa desse curso, foi isso?**

*I.K.: É. Na verdade a nossa chegada aqui não foi por culpa de perseguição política. Essa perseguição, o caso que a gente solicitou refúgio, aconteceu depois do golpe militar. A perseguição aconteceu depois, a gente já estava no Brasil. O nosso problema é a nossa volta. A gente não consegue voltar. O consulado do Brasil, a embaixada turca, não estão fazendo praticamente nada para a gente. Só faz uma perseguição. Estão perseguindo ateus, turcos do Centro Cultural Brasil-Turquia, nas universidades particulares, na USP. Eles estão perseguindo tudo, praticamente.*

**V.R.: Aquele seu amigo, que é turco, que é da Câmara do Brasil-Turquia, ele denuncia bastante essas coisas no Facebook?**

*I.K.: Sim, sim. Inclusive, um sócio meu, não sei se vocês estão acompanhando, Alessi Pahi, foi preso 2 meses atrás – graças a Deus, mês passado o liberaram, mas isso continua. Seria dia 25 de junho, a audiência dele, no Supremo Tribunal Federal, mas adiaram para 6 de agosto. Mas graças a Deus está tudo certo, está tudo bem, juízes. Todo mundo fala coisas positivas sobre ele, advogados. Porém, como foi um pedido internacional da Turquia, uma perseguição política, as autoridades brasileiras prenderam ele, mas já está solto, graças a*

*Deus, está com a gente, mas por dizer, a perseguição política, continua afetando as nossas atividades.*

**V.R.: Quando você fala do golpe, você fala do golpe em relação à Turquia? De 2 anos atrás?**

*I.K.: Exatamente. Foi uma simulação do próprio governo. Não foi um golpe, muito diferente dos outros. Como no Brasil, já teve 3 ou 4 golpes na sua história, no último século. E esse golpe que aconteceu em 2016, foi uma simulação de algum grupo, provavelmente, do próprio governo...*

**V.R.: Para ficar no poder?**

*I.K.: Exatamente. Esquisito. Geralmente golpe acontece na madrugada, isso aconteceu à noite, enquanto todo mundo estava na rua. Foi muito fraco, só seguraram duas pontes que ligam Istambul ao continente europeu, para a Ásia, em cima daquele do Bósforo. E pegaram uma TV estatal e fizeram uma declaração e acabou tudo. Depois rapidinho. Não era nada. Nem os soldados saíram. Foi só uma simulação para o governo, para fazer uma lavagem dentro das forças armadas, na polícia, tudo. Para fazer uma limpeza na lavagem e colocarem os seus agentes lá para controlar o próprio presidente e já na mesma noite, ele [presidente] declarou, já tinha feito uma lista pra prenderem juízes, promotores, policiais, tudo. De repente, no dia seguinte, meu sogro era policial, chefe de polícia numa cidade, dia 15 aconteceu o golpe, à noite, e dia 16 já estava preso. Todas as listas prontas. Mais de 30 mil, no dia seguinte já foram presos. Tudo era planejado.*

**V.R.: E ele conseguiu ser solto? O seu sogro?**

*I.K.: Não. Ele pegou prisão perpétua, depois, graças a Deus, ele conseguiu cancelar, agora tem outro julgamento dele, pegou 15 anos, também reclamou. Acho que vai ser processado de novo e vamos ver. Não tem nenhuma prova, nada. É só uma perseguição política.*

**V.R.: Nossa. É grave então. Você não pretende voltar futuramente para lá?**

*I.K.: Não. Por enquanto, não. Nem pra visitar.*

**V.R.: E o que você tinha em mente, acho que não aplica essa questão, no caso quando veio ao Brasil, você não veio refugiado. Você acabou ficando.**

*I.K.: Não. Quando eu vim aqui, vim com visto normal, visto estudantil, do programa internacional do Centro Cultural Brasil Turquia, dos países, por intercâmbio, tipo, intercâmbio de alunos. Eu vim aqui para estudar, me formei, acebei ficando, até achei um emprego com um empresário turco que veio investir aqui. Eu estava ajudando ele, e justamente nesse tempo, uns 5/6 meses eu estava trabalhando com ele, aí veio o golpe e tudo*

*mudou. Aí depois eu solicitei o refúgio e tal, não penso em voltar para a Turquia, consegui renovar o meu visto.*

**V.R.: E não conseguiu voltar para outro país. Você gostaria de ir para outro país? Sem ser a Turquia ou Brasil, ou está satisfeito aqui?**

*I.K.: Eu tô. Na verdade, eu nem procurei. Mas se eu quiser ainda, meu passaporte está válido até 2023, se eu quiser solicitar algum visto, vou tentar.*

**V.R.: Mas você pretende ficar por aqui?**

*I.K.: Sim. Inclusive eu solicitei o visto americano, recentemente, estou esperando a aprovação, mas não para mudar. Para visitar.*

**V.R.: Só para passear lá?**

*I.K.: Isso.*

**V.R.: E em relação ao seu destino final, a cidade de São Paulo. A opção foi sua, pelo programa que você fazia parte?**

*I.K.: Na verdade, eu morava em Brasília quando estudava. Eu morei em Brasília 3 anos e meio, até formar na minha faculdade. Já no último semestre, aquele empresário turco me procurou, fez uma proposta de emprego, e eu aceitei. Até no meu último semestre, eu estudava e já estava vindo para São Paulo, voltava pra lá, visitava outras cidades no Rio Grande do Sul, Pará, Belém, para exportação de gado vivo para a Turquia.*

**V.R.: Era halal?**

*I.K.: Era gado vivo.*

**V.R.: Sim. Mas matava lá e aí era carne halal?**

*I.K.: Isso. Halal a gente diz quando se abate islâmico, os ritos muçulmanos né, aí é halal. halal é isso, quando a gente abate dele seguir os requisitos islâmicos.*

**V.R.: Assim como os kosher?**

*I.K.: Exatamente. Como kosher. É, mas na Turquia, a população turca é muito rígida. Não quer pegar carne já, carcaça. Quer pegar vivo e matar lá.*

**V.R.: Matar lá e a qualidade da carne deve ser melhor né?**

*I.K.: Também, né. E pega pequeno aqui e leva para lá, engorda.*

**V.R.: Ah entendi. Os bezerros vão para lá?**

*I.K.: Isso. Máximo tem que ter 300 quilos. Leva lá e em 6 meses já vai crescer, vai chegar a 700/800 quilos, vai abater lá e o lucro é maior.*

**V.R.: Como você se sente em relação à cidade de São Paulo. Em relação ao acolhimento, à hospitalidade, como ela te recebeu?**

*I.K.: São Paulo é uma cidade grande, tem todo o tipo de pessoas do mundo aqui. Tem europeu, africano, americano, tem asiático, então tem um pouco de tudo né? Foi bem receptivo, muito educado. Aqui eu não me achei muito estrangeiro.*

**V.R.: Você sofreu algum tipo de xenofobia? De preconceito por ser de outro país?**

*I.K.: Não, não. Aqui realmente foi tranquilo. Pessoal gosta de novidades, bebe e come, gosta, volta, elogia. Nem no começo nem agora tive dificuldade disso né.*

**V.R.: Não teve dificuldade em nada?**

*I.K.: A única dificuldade foi me adaptar a uma terra diferente, a uma cultura diferente e à língua né. Aí depois de aprender a língua, conhecer um pouco o povo brasileiro, a cultura, da parte deles pra mim, não tive nenhuma, até posso dizer que, por exemplo, aqui não tem mesquita para a gente toda hora ir rezar. Mas lá fora, até na faculdade quando eu rezava, todo mundo me respeitava tranquilamente. Isso na Turquia, eu não seria tão livre para fazer isso. Porque lá, uma parte da população, não gosta dessas coisas. Fazer abertamente. Lá você só rezava para a mesquita. Aqui, eu fazia numa sala, mas todo mundo respeitava.*

**V.R.: Em relação à religião é mais tranquilo aqui?**

*I.K.: É mais tranquilo aqui. O respeito.*

**V.R.: Aqui na cidade de São Paulo, não tem nenhuma mesquita?**

*I.K.: Tem. Mas não é acessível. Aqui, cada canto tem igreja, assim como lá (Turquia) cada canto tem Mesquita. Você não precisa rezar aqui ou num cantinho, lá vai para a mesquita, 2 minutos ou 3 minutos de distância.*

**V.R.: Tem várias lá?**

*I.K.: Aqui tem. Porém, tem que pegar trânsito, tem que ir lá, pelo menos uma hora, meia hora.*

**V.R.: Só conheço em São Bernardo do Campo, aqui eu não conheço nenhuma.**

*I.K.: Aqui tem várias, mas como é uma cidade grande, trânsito e tal, aí não dá pra toda hora ir e voltar. A gente reza cinco vezes por dia.*

**V.R.: É aí tem que ser realmente bem perto, porque senão...**

*I.K.: Geralmente, por exemplo, no nosso escritório a gente tem um espaço pequeno para fazer uma oração.*

**V.R.: E em relação a redes de apoio de refugiados, você recebeu ajuda, por exemplo da Cáritas, Missão Paz, alguma ONG ou entidade, ajudou você?**

*I.K.: Não. Eu nunca necessitei, graças a Deus.*

**V.R.: Já estava aqui?**

*I.K.: Eu já estava aqui, já sabia português, conhecia já o Brasil, já tinha começado a trabalhar, já tinha um emprego. Aí depois a gente sofreu, porque tivemos que fazer um ramo novo, mudar a área. A gente tinha 3 sócios Nenhum de nós, todo professores. Formados em faculdade, professores e tendo uma profissão, mas diferente do que hoje em dia a gente faz. Porque foi uma procura obrigatória, né. Nossas atividades foram interrompidas, o governo turco perseguia a gente, a gente deveria fazer aqui para continuar a nossa vida né. Então a gente pensou no que poderia fazer e abrir um restaurante, comida turca né, sabor novo, foi interessante...*

**V.R.: Até porque não tinha em São Paulo?**

*I.K.: Não. Geralmente o pessoal, brasileiros, estão confundindo um pouco a questão árabe e turco. Que conhece muito a comida turca ou árabe. Mas, posso dizer que a maioria, 99% aqui, é árabe.*

**V.R.: É sírio-libanesa?**

*I.K.: É sírio-libanesa. Exatamente. Os turcos estão chegando agora. Na verdade, antes de a gente abrir, alguns turcos, que a gente conhece, abriram casas aqui. Mas não típica. Estilo árabe, brasileiro, mas não típica. Não típica turca.*

**V.R.: É. Eu nunca vi café turco, chá.**

*I.K.: É desse jeito foi a primeira casa que a gente abriu em São Paulo.*

**V.R.: Essa mesma?**

*I.K.: É. Essa mesma. Depois nossos amigos abriram mais duas casas. Agora tem na Vila Olímpia também, tem outras unidades também. Totalizando, tem 5. Só 5. Aqui foi a primeira.*

**V.R.: Só em São Paulo? Em outras partes do Brasil, ainda não tem?**

*I.K.: Não. Ainda não.*

**V.R.: Então, você trabalhava no seu país de origem né? Que profissão você exercia lá?**

*I.K.: Lá eu era estudante também. Só fazia alguns bicos e com a ajuda da minha família eu me sustentava.*

**V.R.: Você era estudante de economia lá?**

*I.K.: Isso.*

**V.R.: Em relação à sua formação. Você não chegou a se formar lá né? Então não tentou validar o seu diploma? Começou Ciências Biológicas aqui né?**

*I.K.: É. Aqui eu comecei do zero né. Com o diploma de ensino médio. Fiz do zero aqui e me formei em Ciências Biológicas.*

**V.R.: Se caso você tivesse se formado em Economia lá, você acha que seria viável ser economista aqui?**

*I.K.: Sim, acho que sim. Economia hoje em dia, não é muito estatal, é mais particular, né. O mercado, né. Se formar em Economia, pode fazer atividade de investimento aqui. Acho que não teria muita diferença entre aqui e a Turquia.*

**V.R.: Você queria ter concluído? Você faria Economia hoje ou ficou satisfeito em fazer a outra faculdade?**

*I.K.: Ah, eu fiquei satisfeito, porque o projeto que a gente vê aqui é abrir escolas turcas bilíngues. Acabei mudando, mas eu não me arrependi. Eu já gostava de Ciências Exatas e Biologia eu gostei, estudei. Economia também. Se hoje eu voltasse para Turquia, eu continuaria. Eu tranquei lá e voltaria. Se tivesse condições...*

**V.R.: Faltava muito tempo para você se formar lá?**

*I.K.: Sim, estudei dois anos. Era cinco, primeira aula era só inglês.*

*I.K.: O sistema é igual aqui, no ensino médio você aprende um pouquinho de língua estrangeira, depois na universidade, lá a diferença é que alguma universidade dá aulas de línguas estrangeiras, 100%, Inglês... A maioria é turco né, mas tem algumas universidades que só falam inglês, uma pouca parte é francês, e tem outras também que ensinam um pouco alemão, espanhol. Não sei se português tem [risadas], acho que não tem, mas talvez haja algo.*

**V.R.: É, que nem em Israel, eu fiz todo em inglês meu curso lá. Tem faculdades que dão essa opção para receber estudantes de outros países. Queria que você aprofundasse o que você já citou, que acabou tendo a ideia de fazer o negócio de gastronomia aqui de comida turca. Por que você optou por essa área de alimentação? Você já havia trabalhado nessa área ou tem alguém da sua família que trabalhava com isso?**

*I.K.: Na verdade, a gente não tinha muita opção. Como aqui também em São Paulo não tinha restaurante turco, comida turca, a gente achou interessante. Primeiro eu e um sócio meu, a gente decidiu fazer isso. Chamamos mais um amigo, ele também aceitou e acabamos de criar uma sociedade. Abrimos um CNPJ e criamos aqui primeiro foi essa casa na Rua Augusta, [?] a gente abriu nosso restaurante, somente salão primeiro, em 2017, dia 17 de janeiro a gente abriu aqui. Com as reformas, demorou uns 3, 4 meses. A gente decidiu, achamos o ponto aqui, um dos sócios, de vez em quando fazia Uber também. Porque depois da perseguição...*

**V.R.: Para complementar renda?**

*I.K.: Para completar renda, ele fazia Uber, ele conhecia melhor a cidade de São Paulo aqui melhor que a gente, e ele insistiu para gente abrir nessa região.*

**V.R.: Que bom!**

*I.K.: Porque é uma região central, a vida noturna aqui é bem movimentada e de dia também tá normal, empresas aqui ao redor, e a gente escolheu esse ponto aqui para isso. Então a gente procurou uns 2, 3 meses só nessa região, ao invés de procurar em outro lugar, a gente insistiu...*

**V.R.: Aqui é bem privilegiada essa localização mesmo.**

*I.K.: É, e aí dessa vez deu certo, a gente abriu mais uma casa aqui em baixo e fizemos nossa produção, estoque lá, começamos a fazer o delivery, aí depois o delivery foi dando certo, a gente abriu outra casa na Vila Olímpia e não deu mais conta nosso depósito na cozinha central, e acabamos de abrir uma pequena fábrica aqui embaixo, atrás do Shopping Frei Caneca, na Rua Penaforte Mendes. Agora a gente faz delivery lá, depósito, estoque, cozinha, tudo lá e distribui para outras lojas.*

**V.R.: Então fica essa loja e a outra ali ficam de salão?**

*I.K.: A outra a gente abre geralmente no final de semana. Ou a tarde a gente vai reativar para delivery. Vai para delivery e final de semana é muito corrido lá. Aqui fica aberto...*

**V.R.: Direto?**

*I.K.: Direto.*

**V.R.: Aqui não fecha nenhum dia da semana?**

*I.K.: Não!*

**V.R.: Mas desde manhã abre ou é da hora do almoço em diante?**

*I.K.: Abre 11h e fica até 00h. Final de semana, véspera de feriado e feriados fica até de manhã, madrugada. Vira a noite.*

**V.R.: Então vocês não tinham experiência nenhuma nesse ramo de alimentação?**

*I.K.: Não. Nem eu nem outros amigos meus.*

**V.R.: Ninguém sabia cozinhar?**

*I.K.: É, exatamente. Na minha casa eu sabia fazer um ovo (risadas), fritar uma batata, fazer um chá.*

**V.R.: Nada de falafel, não sabia nada?**

*I.K.: Falafel nunca tinha comido!*

**V.R.: Shawarma sabia fazer? Kebab?**

*I.K.: Não, umas duas, três vezes eu tentei fazer em casa, na tostadeira, era um prato que a gente [?] a gente tinha muita saudade, tinha um árabe em Brasília que fazia para a gente. De vez em quando, umas duas, três vezes eu peguei pão sírio com ele, fazia carne, frango, em casa, enrolava. Mas profissionalmente...*

**V.R.: Nada?**

*I.K.: Nada.*

**V.R.: Então você não sabia cozinhar, você não fez nenhum curso de gastronomia, culinária, nada?**

*I.K.: Não.*

**V.R.: Nem participou de nenhum treinamento?**

*I.K.: Não, só depois, só depois que a gente abriu.*

**V.R.: Aí você fez curso onde?**

*I.K.: Não fiz curso, só participei de alguns... meu sócio fez lá no Senac, Sesc...*

**V.R.: Sebrae...**

*I.K.: Sebrae...*

**V.R.: Senac, Sebrae, legal!**

*I.K.: [...] os cursos obrigatórios que também ajudam: manipulação de alimentos, gestão de empresas... esse aí a gente fez, só depois né, mas no começo a nossa experiência, a gente tinha contatos, tinha nossos amigos, liguei pra alguns, pegue...*

**V.R.: Mas você sabe hoje cozinhar, porque eu vi você cozinhando lá no Sesc, você faz quibe...**

*I.K.: Eu faço de tudo.*

**V.R.: Sabe fazer tudo que tem aqui?**

*I.K.: Eu ensinava no começo. Hoje em dia, eu passo pra pessoa, porque já tem pessoas experientes quando eu chego no ramo, aí eles mesmo já fazem, mas sempre eu observo, se tiver alguma falha eu vou lá, chamo a atenção ensino direitinho.*

**V.R.: Você se considera um chef de cozinha aqui do restaurante?**

*I.K.: Eu sou responsável, somos três sócios, sou responsável da parte operacional.*

**V.R.: Operacional... é o chef?!**

*I.K.: De produção, da cozinha, do estoque, de outros...*

**V.R.: A equipe quando contrata alguém?**

*I.K.: Isso é com o outro sócio, a gente dividiu em três: operacional, gerenciamento das lojas, abertura e fechamento e financeiro. Cada um...*

**V.R.: Cuida de uma parte?**

*I.K.: Eu cuido do operacional. Gerenciamento Alisse Pahi. Mustafá cuida de questão financeira, contabilidade.*

**V.R.: Ah, o Mustafá, eu conheci?**

*I.K.: É, ele estava lá, o careca.*

**V.R.: Isso, isso eu o conheço.**

**V.R.: A culinária exercida no seu estabelecimento sofreu alterações em relação aos ingredientes e adaptação dos pratos, em relação ao que se faz no seu país?**

*I.K.: Um pouquinho, um pouquinho, muda né...*

**V.R.: Muda?**

*I.K.: Os temperos, muda. Quando a gente compra o chá preto aqui o sabor não é o mesmo de lá, porque clima, terra, condições climáticas, tudo afeta, tudo muda. O cominho não é 100% igual ao cominho de lá. O orégano daqui não é 100% o orégano de lá. Mas a gente faz, usa os mesmos ingredientes, porém, brasileiros.*

**V.R.: Mas em relação assim ao que eu digo, ao paladar brasileiro, você pode carregar a mesma quantidade de especiarias, pimenta que você usaria lá na Turquia ou não? Mais branda?**

*I.K.: Não, aqui é mais leve, aqui o pessoal não gosta de picante de jeito nenhum. No começo a gente usava igual a gente fazia lá. Tivemos reclamações, diminuímos, diminuímos, diminuímos, diminuímos, continuava as reclamações então desistimos de pimenta.*

**V.R.: Entendi.**

*I.K.: Desistimos 100%.*

**V.R.: E em relação por exemplo as especiarias, quais pimentas usar, você compra vindo do Líbano, de algum lugar, ou você...**

*I.K.: Não, aqui a gente compra de alguns fornecedores aqui que a gente confia.*

**V.R.: Pela região da 25, do Mercado?**

*I.K.: Na Santa Rosa...*

**V.R.: Santa Rosa, perto da Rua Santa Rosa, certo?**

*I.K.: A gente compra lá, tem os fornecedores.*

**V.R.: Mas os pratos são praticamente iguais aos de lá?**

*I.K.: São iguais, são iguais só que de uma forma, paladar brasileiro, fizemos algumas alterações. Por exemplo, esse lahmajun tem que fazer de cordeiro, carne de cordeiro, bem gordurosa, e tem até um cheiro diferente, porque animal sua muito, animal de clima frio e no verão geralmente quando ele sua muito, até um pouquinho de cheiro de carne dele é diferente do que o...*

**V.R.: O bovino?**

*I.K.: [...] do que o bovino, então lá geralmente o pessoal coloca mais gordura, gosta de comida um pouquinho mais pesada, tempero um pouquinho mais forte, então o que a gente fez aqui, eliminamos um pouco de gordura, tempero, sangue...*

**V.R.: Mas a carne é bovina, então?**

*I.K.: Bovina, a gente usa bovina.*

**V.R.: Não usa de cordeiro?**

*I.K.: Não.*

**V.R.: Por que você percebeu que não agrada o paladar do brasileiro?**

*I.K.: Exatamente! Ou é difícil de achar.*

**V.R.: E aqui é caro? Mais caro...**

*I.K.: Caro e é difícil, não é acessível muito.*

**V.R.: Não é em qualquer açougue?**

*I.K.: Exatamente. Ou tem que trazer do Rio Grande do Sul. Aqui dever ter[...]mas é muito pouco, deve ser muito caro...*

**V.R.: É muito caro. Eu sei que tem ali na Região do Mercado Central, naquele açougue “Porco Feliz”, mas é muito caro.**

*I.K.: E a gente ainda tem que achar o halal.*

**V.R.: Tem mais esse agravante. Então você tem os fornecedores, tem algumas dificuldades em encontrar os ingredientes semelhantes aos seus de lá, mas você consegue... acaba conseguindo...**

*I.K.: É... é difícil... alguns temperos, até acha fácil... outros, é uma dificuldade para achar.*

**V.R.: E Ilyas, em relação ao idioma, é uma barreira para que você consiga se comunicar com funcionários, clientes, habitantes de São Paulo ou não? Você já se comunicava...**

*I.K.: Desde quando eu abri o restaurante eu já sabia o português e tinha me formado em uma faculdade no Brasil...*

**V.R.: Sabe ler e escrever em português?**

*I.K.: Então...*

**V.R.: Tranquilo?**

*I.K.: Tranquilo.*

**V.R.: E os seus sócios também falam português assim como você?**

*I.K.: Sim, porque... eu estou há 7 anos aqui, Mustafá está há 13 anos e Ali está há 2 anos.*

**V.R.: E você aprendeu português quando você fez a sua faculdade aqui no Brasil ou você fez um curso específico, para português para estrangeiro quando você chegou?**

*I.K.: Fiz curso antes de começar a faculdade, uns cinco, seis meses estudei português, fiz vestibular da Unip, passei...*

**V.R.: Mas foi lá em... que você fez isso?**

*I.K.: Eu fiz o curso aqui. Eu fiz o curso aqui e depois eu mudei pra lá.*

**V.R.: E era um curso específico para estrangeiros?**

*I.K.: É o que o Centro Cultural Brasil fazia.*

**V.R.: O Centro Cultural Brasil Turquia?**

*I.K.: Isso! A gente tinha um professor, brasileira também e de vez em quando tínhamos dois professores; um turco, que eu estudava a gente... a parte gramática, tal... A parte prática era um professor brasileiro. Mas quando eu ia na rua também a gente podia praticar pra comprar um pão, sair na padaria, num mercado. O que a gente aprendia, já praticava e por isso foi rápido. Não muito fácil, mas foi rápido!*

**V.R.: É, não é uma língua fácil, nem pra gente é.**

**V.R.: E você não tem filhos ainda, mas você terá em breve... e aí, você pretende que ele fale português ou turco, as línguas de origem também? Você vai falar que línguas? Você e sua esposa com ele?**

*I.K.: Então, a minha esposa ela é curda, porém ela não fala curdo. A família dela não morava numa região curda. É... são de origem curda.*

**V.R.: Mas falam turco?**

*I.K.: Mas falam turco. E ela não sabe curdo. Eu ainda estou pensando. Porque criança... tudo bem, já na infância dá pra ensinar alguns idiomas ao mesmo tempo. Mas isso tem que ser muito sistemático, muito organizado, né?*

*I.K.: Porque tinha um amigo nosso, que queria também ensinar pra filha o curdo, aí ele falava o curdo, a esposa falava o turco, na escola falava o português e agora mudou pra Inglaterra tá falando inglês. Então a criança tá... tá tendo dificuldades, de escolher uma língua e falar né. Agora tá nisso... Eu quero ensinar o máximo possível: turco, curdo, português, inglês, tudo mais. Eu vou ver...*

**V.R.: Tudo ao seu tempo...**

*I.K.: Exatamente. Quero ensinar uma língua pra ela e depois...*

**V.R.: Você já sabe se é menino ou menina?**

*I.K.: Menina.*

**Legal.**

**V.R.: E ela então fala... você, no dia a dia com a sua esposa, vocês falam turco?**

*I.K.: Falamos turco.*

**V.R.: Dentro de casa?**

*I.K.: Isso!*

**V.R.: E aí... Mas ela fala bem português?**

*I.K.: Ela fala...*

**V.R.: Aí vai poder ter essas opções...**

*I.K.: Turco e português garantido.*

*I.K.: O curdo e o inglês, a gente vai ver.*

**V.R.: Ah, legal!**

**V.R.: E em relação a língua portuguesa você tem alguma dificuldade específica com a língua portuguesa? Em relação a grafia, pronúncia, alguma coisa?**

*I.K.: Pronúncia aos poucos a gente tá aprendendo. Ah, varia, às vezes...não entendem um pouco.*

**V.R.: Ah, varia?**

*I.K.: Varia, mas geralmente... em geral isso faz muita diferença. Até às vezes, a gente pronuncia errado, é a mesma coisa, mas o pessoal não entende. Só por causa da pronúncia. Mas pra mim o mais difícil é a questão do feminino ou masculino.*

**V.R.: Por que vocês têm o masculino e feminino já nos verbos ou não? Que nem hebraico, por exemplo? Hebraico muda: Se eu falo: “Ani hotssah”, eu sou mulher, eu quero. Mas se eu fosse homem, eu falaria: “Ani hotssér”, eu quero.**

*I.K.: Não tem gênero. Em curdo tem. Porque curdo é uma língua indo-europeia. É mais próximo para português do que turco. Língua turca é euroasiática, Ural-cirílica da Ásia central. Árabe é semita, aramaico, hebraico também. Curdo, persa, e línguas europeias são indo-europeias. A língua curda é mais próxima da língua dos europeus do que turco e árabe. Que hoje em dia a gente vive com eles. Então na língua curda tem o gênero.*

**V.R.: Fica bem mais complexo falar?**

*I.K.: Exatamente.*

**V.R.: Entendi. E você está tendo essa dificuldade em gênero na língua portuguesa, por que sempre muda?**

*I.K.: Porque tem que aprender palavra por palavra, né? Por que é a árvore? E não “o árvore?”. Quando o sufixo é, quando a última sílaba é “o” ou “a” dá pra você saber. É mais fácil pra você classificar. Mas o sofá, termina com a, mas é o sofá. O café, não vai saber, né?*

**V.R.: E em inglês não tem nada disso também?**

*I.K.: É não tem.*

**V.R.: No turco não tem?**

*I.K.: Não. No turco não tem. No curdo tem. Mas o nosso problema, é que mesmo no curdo tem masculino e feminino, mas a gente não aprende curdo na escola. Direto a gente estuda em turco. Eu não sei a literatura curda. Eu não consigo ler em curdo. Não tem língua escrita.*

**V.R.: Você sabe por que seus pais falavam?**

*I.K.: Isso.*

**V.R.: Mas você foi alfabetizado em turco?**

*I.K.: Exatamente.*

**V.R.: Na sua opinião, qual a importância de você preparar pratos do seu país, da sua alimentação para os habitantes do país, no caso do seu negócio aqui em São Paulo?**

*I.K.: Quando a pessoa demonstra sua cultura, suas especialidades, aí você fica feliz né. Porque é algo de você. Quando você senta na frente de amigos, ou está dando uma palestra, apresenta alguma coisa, aquela vontade é a mesma coisa. Você mostrar a sua cultura, ensinar, preparar a sua comida, é a mesma coisa pra mim. É igual um professor fazer uma palestra e ensinando o que gosta, o que faz. É a mesma coisa. Fazer a nossa comida, fazer nossas especialidades e mostrando pra outra pessoa que não conhece. É tipo uma novidade pra eles.*

**V.R.: Independentemente de você abrir esse negócio de alimentação com comida turca. Quando você chegou, há 7 anos, você fazia comida para você mesmo, também?**

*I.K.: Sim. A gente fazia igual agora, né. A gente conseguia fazer. Tem algumas coisas que, alguns doces que têm que pegar os ingredientes do mercado e fazer. Que não tem como, né?*

**V.R.: No dia a dia você fazia? Algo mais prático?**

*I.K.: Sim, sim. Por exemplo, a gente tinha uma comida, um prato típico lá, chamado maskurbate. É um arroz já com carne, legumes, tudo. Um prato só. Aí cozinhava, era bem delicado. Embaixo vai colocar cebola, embaixo da panela, depois um pouquinho de batata. Vai fazer camada...*

**V.R.: Sim?**

*I.K.: Arroz, carne, depois de novo arroz, batata, carne, fazer umas camadas assim.*

**Como se fosse uma moussaká?**

*I.K.: É, vai fazer camadas e colocar manteiga em cima e água quente devagarzinho para as camadas não misturarem. Deixar no fogo baixo, esperar uma hora mais ou menos de espera. Cozinha, espera um pouquinho pra pegar forma, vira a panela.*

**Aí tem que desenformar tudo?**

*I.K.: Coloca, tira a panela, coloca salada, coloca coalhada ao redor, levanta a panela que estão reunindo como a gente.*

**Bem interessante. Tem um arroz sírio, libanês que chama Daphine com frango, arroz, lentilha e vai grão de bico. Faz assim igual o dele e desenforma.**

*I.K.: É semelhante.*

**Bem interessante. Então qual o significado da comida no seu país, na sua vida atual. O que significa para você?**

*I.K.: Sempre tô com saudade da comida da minha mãe, do jeito que ela fazia.*

**Mesmo você comendo comidas da Turquia que são feitas da mesma forma?**

*I.K.: Aqui e lá é diferente, o gosto é diferente. Como eu falei, nunca vai ser igual cem por cento.*

**Nunca vai ser igual?**

*I.K.: Se você trazer a minha mãe aqui fazendo também não vai ser igual. Ir lá na minha cidade pequena, pegar os ingredientes de lá, naquele clima, naquela temperatura, naquele ambiente, aí dá o mesmo gosto.*

**O mesmo gosto?**

*I.K.: É, exatamente. Porque não é questão de falta ou sobra de... em melhores condições do mundo, nos Estados Unidos, na Europa não dá pra fazer igual ao que a gente come na nossa infância, que a gente tem porque tem lembranças ao mesmo tempo, aquele tempo que a gente era criança, feliz, brincando.*

**E afeto, né?**

*I.K.: Então sempre a gente tem saudade da nossa terra.*

**V.R.: E sua mãe está lá? Você tem irmão lá? Seu pai?**

*I.K.: Tenho.*

**V.R.: Todo mundo lá? Só veio você para cá e ficou aqui?**

*I.K.: Isso. O resto tá tudo lá.*

**V.R.: Eles já vieram para cá?**

*I.K.: Não. Eu já fui duas vezes antes do golpe. Duas vezes visitei lá.*

**V.R.: Não tem como eles saírem de lá agora se eles quiserem? Eles conseguem vir para cá?**

*I.K.: Tem. Eles conseguem. Hoje em dia o governo não tá fazendo perseguição com todo mundo. Só tá fazendo pra um grupo. Alguns grupos que ele acha de oposição. Então nem todo mundo. Tudo bem, as condições pioraram pra todo mundo, a economia, a liberdade de expressão. Todo mundo tá com medo. Porém, nem todo mundo tá perseguido igual ao outro.*

**V.R.: Igual ao seu sogro que foi preso na época?**

*I.K.: Exatamente. Isso.*

**V.R.: Entendi. E em relação aos seus hábitos alimentares você só come comida *halal*?**

*I.K.: Sim, só.*

**V.R.: Desde que chegou aqui no Brasil?**

*I.K.: Sim.*

**V.R.: E você teve dificuldade de encontrar esse tipo de alimento?**

*I.K.: Sim.*

**V.R.: Muita?**

*I.K.: Sim, muita.*

**V.R.: Que alimentos você passou a comer que são típicos aqui de São Paulo?**

*I.K.: O que a gente não pode comer, não pode consumir, bebidas alcoólicas, as comidas doces que têm derivados de álcool tipo licor no chocolate, tem álcool e carnes, frango. Peixe pode comer, peixe não tem restrição. Carne e frango têm que ser halal, o abate específico. Então tudo o que tiver derivados de animais, por exemplo, o queijo a gente tem que tomar cuidado, porque o tipo de fermento se for coagulante, é vegetal. Pode consumir. Se for coalho, coalho feito de animal então não pode comer porque tem derivados de produtos animais.*

**V.R.: Porco nem pensar?**

*I.K.: Porco, de jeito nenhum. [Risos] E outros. Geralmente existe alguma coisa, viro a embalagem e vejo os ingredientes, o que tem dentro. Se tiver algum tipo de álcool, de gelatina, gelatina geralmente é de porco, né? Mesmo sendo de gado, bovina, não vai ser halal, pão, álcool, gelatina.*

**V.R.: O leite tem que ser halal? O leite bovino?**

*I.K.: Não.*

**V.R.: E leite de cabra vocês tomam também?**

*I.K.: Sim. A questão de halal é somente dos produtos de abate. Ovo, leite, isso não tem problema, porque não está vivo.*

**V.R.: E coisas típicas daqui tipo comidas de São Paulo, você come?**

*I.K.: Sim.*

**V.R.: Que pratos você gosta?**

*I.K.: Tipo pizza, as coisas que não têm problema. Os funcionários aqui não comem o que a gente faz. Eles podem comer, mas depois de certo tempo, enjoa, né? Todo dia comendo a mesma coisa.*

**V.R.: E a comida de funcionário deles?**

*I.K.: Eles fazem para eles mesmos. Não tem restrição. Tudo que tem dentro da cozinha; carne, frango, eles podem fazer. Uma comida típica deles, cozinhado em toda a cozinha. Normalmente a gente faz a comida na outra unidade, na cozinha central. Eles fazem o que quiser e a gente come com eles.*

**V.R.: Você já comeu, por exemplo, baião de dois, pratos típicos brasileiros? Feijoada não, porque vai porco.**

*I.K.: É. O que geralmente, quando eu visitava, quando eu trabalhava com aquele empresário, a gente visitava bastante, a gente comia peixe. Não tinha muito risco. Peixe, pizza, fritas.*

**V.R.: Massas, você come? Pratos italianos?**

*I.K.: Sim, sim. Se não tiver animais. Não tiver banha, por exemplo.*

**V.R.: Sim, na questão do porco, né? E na sua casa? Onde você mora, as refeições são feitas em conjunto? Com a sua esposa ou você come sozinho?**

*I.K.: Geralmente não tenho muito tempo para comer em casa.*

**V.R.: Você acaba comendo aqui?**

*I.K.: Eu acabo comendo aqui. Ultimamente, estou conseguindo dar mais atenção em casa, agora que ela está grávida. E aos poucos, o nosso sistema também está melhorando, o gerente que a gente pegou está nos ajudando muito. Agora, posso dizer que umas 3 ou 4 vezes por semana, estou conseguindo comer em casa. Café da manhã, jantar...*

**V.R.: Ela fica em casa, não trabalha fora?**

*I.K.: Não. Ela fica em casa. Ela é professora também.*

**V.R.: Ela é professora do quê?**

*I.K.: Letras.*

**V.R.: De língua turca?**

*I.K.: Não. É português e inglês.*

**V.R.: Como você se sente quando não tem companhia para fazer as suas refeições? Quando tem que comer sozinho? Sente bem, sente mal, indiferente para você?**

*I.K.: Sozinho, claro, não é agradável. Inclusive na nossa região, nossas famílias são muito grandes. Eu tenho 13 irmãos. Então quando a gente fazia a mesa, eram duas mesas. Uma era para crianças e outra para adultos, porque não dava para sentar todo mundo numa mesa só. Tinha 13 irmãos, ainda avô, às vezes parente, visita... umas 15 pessoas na mesma mesa, não dava. Então, eu estava acostumado a comer com muitas pessoas, muita gente.*

**V.R.: E demora mais para comer?**

*I.K.: Demora mais.*

**V.R.: É outro tipo?**

*I.K.: Exatamente.*

**V.R.: E seus irmãos? São mais novos? Você é do meio?**

*I.K.: Do meio. Sou o sétimo.*

**V.R.: E aqui no seu estabelecimento, o principal, que tem o salão, as pessoas costumam comer sozinhas aqui?**

*I.K.: Geralmente eles vêm em grupo. Sozinho é difícil aqui. É raro.*

**V.R.: Quando as pessoas estão comendo sozinhas aqui, você ou os seus funcionários costumam interagir ou elas comem sozinhas, quietas?**

*I.K.: A gente conversa muito com os funcionários. E a gente acaba sendo muito acolhedores com os funcionários, com o salão, com as pessoas. A maioria conhecendo, os clientes fixos que vem aqui. O cliente e funcionário já se conhecem, se comunicam.*

**V.R.: Então no seu restaurante, as pessoas costumam vir acompanhadas, mas há muitos pedidos para viagem também?**

*I.K.: Aqui é salão. Mas hoje em dia, o delivery está mais forte que o salão. Está mais para viagem que para o salão.*

**V.R.: Por questão de que as pessoas pedem no horário de trabalho, é isso?**

*I.K.: Por questão de aplicativos como: Ifood, UberEats, Rappi. Estão crescendo bastante. E o pessoal quando chega em casa, acaba pedindo.*

**V.R.: Mas no trabalho também?**

*I.K.: Trabalho, casa, fora, rua...*

**V.R.: O consumo é maior à tarde?**

*I.K.: À noite.*

**V.R.: Tem mais pedido?**

*I.K.: Isso. À noite tem mais pedido. Tanto no delivery quanto no salão e final de semana, à noite é bem mais forte. À noite.*

**V.R.: Acho que vou encerrar a entrevista, caso eu tenha alguma dúvida, te passo por WhatsApp e eu queria agradecer, foi muito boa essa entrevista e obrigada pela sua colaboração.**

*I.K.: Eu que agradeço. Muito obrigado, foi um prazer.*

## APÊNDICE E – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 2

Entrevista com Lester Silva, proprietário do Arepas Picatta SP, realizada no dia 10/07/2019, às 17h00, no SESC Pompeia, localizado à Rua Clélia, 93, bairro da Água Branca, São Paulo-SP.

**V.R.: Boa tarde, então a gente vai começar a entrevista aqui falando um pouco de você.**

**V.R.: Seu nome:**

*L.S.: Oi tudo bem? Boa tarde, meu nome é Lester Silva, eu sou venezuelano.*

**V.R.: Qual a sua idade?**

*L.S.: Eu tenho 38.*

**V.R.: Casado?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Venezuelano, qual cidade? Caracas?**

*L.S.: Puerto Ordaz. Uma cidade do Oriente da Venezuela.*

**V.R.: Porto?**

*L.S.: Ordaz.*

**V.R.: Ordaz?**

*L.S.: Ordaz.*

**V.R.: É com “z” no final?**

*L.S.: Com z.*

**V.R.: É natural dessa cidade?**

*L.S.: Isso. Eu nasci lá.*

**V.R.: Há quanto tempo você está no Brasil, Lester?**

*L.S.: Eu tenho 4 anos e meio.*

**V.R.: A sua primeira língua é espanhol?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Fala inglês ou alguma outra língua?**

*L.S.: Inglês, médio. Português, médio avançado. [Risos]*

**V.R.: Mas o inglês é melhor que o português?**

*L.S.: Não. Acho que o português agora é melhor.*

**V.R.: Por que você já está há mais tempo aqui? Fala todos os dias?**

*L.S.: É sim, acabo esquecendo um pouco a outra língua.*

**V.R.: E a formação e escolaridade?**

*L.S.: Eu fiz faculdade de Administração de Empresas.*

**V.R.: Se formou?**

*L.S.: Me formei sim. Foram 5 anos e 2 de tributário.*

**V.R.: Direito?**

*L.S.: Não. É uma especialização da Administração.*

**V.R.: Ah tá. Então, a sua profissão lá, você era administrador?**

*L.S.: Isso.*

**V.R.: E você chegou a solicitar refúgio aqui no Brasil ou não?**

*L.S.: Não, não. Eu cheguei no Brasil com um visto de 2 anos.*

**V.R.: Visto de dois anos.**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Então você não tem aquele protocolo de pedido de refúgio, solicitando...**

*L.S.: Não, não. Nunca solicitei o protocolo de refugiado.*

**V.R.: Por quê? Por que é um processo burocrático?**

*L.S.: Aquele lá é porque não... o tema Venezuela não estava tão forte como agora. Agora tem mais posição na mídia, né?*

**V.R.: Mas você se considera refugiado?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Sim? Você saiu por que a situação estava muito complicada lá?**

*L.S.: Por causa da crise.*

**V.R.: Sim, por causa da crise?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Então você veio com a sua... você tinha me falado que veio com a sua família?**

*L.S.: Sim, sim. Minha mulher e meu filho. Meu filho tinha 5 anos.*

**V.R.: Só eles dois você trouxe?**

*L.S.: Sim. Só eles dois.*

**V.R.: Então, eu queria que você contasse a respeito do motivo do que fez você sair.**

**Aprofundar isso. Pretende retornar futuramente?**

*L.S.: Olha, acontece o seguinte: Eu saí por causa de uma crise social. Porque a economia do nosso país muda muito e não tem problema não.*

**V.R.: Você estava empregado na época?**

*L.S.: Eu estava empregado sim. Eu trabalhava para uma empresa do governo. Então, eu contava com um salário, mais ou menos, equivalente a 800 dólares e em 2/3 anos caiu a 15 dólares.*

**V.R.: Nossa.**

*L.S.: Minha mulher trabalhava também para o governo, na parte de eletricidade. Minha mulher é engenheira eletricista, trabalhava para uma empresa que fornece energia para o país, que é estadual. E eu na mesma condição, vivia com ela, era difícil já conviver com essa situação, essa insegurança, principalmente insegurança. Porque eu estudei Gastronomia, além da Administração. Eu estudei a parte de Gastronomia como um hobby. Eu fiz 2 anos de Gastronomia lá e com o tempo, eu fiz em uma pequena escola de cozinha temática. Era de sexta a domingo, 3 dias por semana, aí então nos dedicamos a isso. Eu sempre falo que o fator não foi econômico. Ele foi um motivo, mas o motivo principal foi o social, da decomposição. O fato é que você não poderia ficar tranquilo na rua com um telefone na mão. Sei lá... um sapato bom, você era...*

**V.R.: Falta de segurança?**

*L.S.: Falta de segurança. Eu poderia ser vítima de um roubo, sabe? Então, como tínhamos um filho de 5 anos, achamos que não era certo criar ele lá.*

**V.R.: Então, tão cedo você não pretende voltar lá?**

*L.S.: O que acontece: Venezuela está passando... está acontecendo muita coisa, um momento político que não nos mantém esperançosos. Mas tipo assim, eu gostaria de fazer parte da reconstrução do meu país. Eu gostaria, junto com a minha família, fazer isso, mas não tem garantia também né? A garantia que temos agora.*

**V.R.: Até estabilizar o governo, quem vai ficar no poder lá...**

*L.S.: Sim, sim.*

**V.R.: E ter uma saída, você não tem como voltar?**

*L.S.: Isso.*

**V.R.: Sem essa garantia, inclusive por que você tem filho?**

*L.S.: Sim, certo. Principalmente.*

**V.R.: E você tinha em mente, vir para o Brasil ou tinha outra opção?**

*L.S.: Não. Não, faz tempo, nós fizemos feiras. Nosso destino, como a maioria dos venezuelanos é Estados Unidos, Miami fica perto, a língua é quase a mesma, Miami e Orlando se fala castelhano. Então nós decidimos nos mudar para o Brasil. Nós gostávamos muito de São Paulo, Rio... e nós achamos que iria ser legal. E outra coisa: nós, quando decidimos migrar, não sabíamos que iríamos fazer um empreendimento de gastronomia, de comida. Então, ao chegar em São Paulo, foi bem legal. Tem muito migrante, tem muita cultura gastronômica, tem pessoas procurando coisas diferentes. Então pensei: nossa que legal fazer um food truck de comida venezuelana. Então, começamos a empreender lá da*

Venezuela. Vendemos coisas que poderíamos vender, como carro, nossa poupança, nosso trabalho e começamos a fazer isso, a empreender. Também tínhamos o meu cunhado, ele tinha 5 anos morando aqui. Ele era médico, então ele sempre nos impulsionou: Ah tem que vir para cá, tem que experimentar, aqui é muito legal. Foi principalmente isso. A ideia de ter uma pessoa que recebe você em outro país, também...

**V.R.: Ajuda muito?**

L.S.: Ajuda muito. Provavelmente, se eu viesse sozinho seria mais fácil. Mas com família e filho, precisa dar o passo certo né? Não dá para se equivocar.

**V.R.: Sim. Não dá para arriscar?**

L.S.: Isso.

**V.R.: Em relação à cidade de São Paulo ter sido o destino final, foi opção sua ou você gostaria de estar em outra cidade brasileira?**

L.S.: Não, eu acho que São Paulo foi a melhor opção que tivemos.

**V.R.: Rio, não?**

L.S.: Foi quase que... nós não. Nós sabíamos que provavelmente ia ser São Paulo ou Rio, mais legal que fosse São Paulo. A diversidade cultural, o fato de ter muito imigrante aqui, foi algo que nós nos sentimos bem acolhido. Foi super legal.

**V.R.: E como você se sente em São Paulo em relação ao acolhimento e hospitalidade?**

L.S.: O paulistano, o cidadão que conheço, é uma pessoa muito hospitaleira. Recebe muito bem o imigrante, ele gosta de falar com a pessoa que faz o prato característico, como é o meu caso. Então, eu acho que vocês têm nota 100. [Risos]

**V.R.: Vamos parar um pouquinho para ele poder falar.** [Filho de 8 anos o interrompeu, perguntando algo].

**V.R.: Você teve algum caso de xenofobia, preconceito por você ser venezuelano?**

L.S.: Não. Por enquanto, não. Graças a Deus. [Risos].

**V.R.: E no que se refere a redes de apoio e assistência aos refugiados, você recebeu de alguma entidade: Missão Paz, Cáritas, Cruz Vermelha, alguma ajuda?**

L.S.: Não. Nós chegamos, como eu falei, num momento em que na Venezuela dava para sair. Você vendia alguma coisa, tipo um carro e vinha para cá com alguma coisa. Agora, pelo menos, os que estão saindo da Venezuela, têm outras condições. Se um carro, se meu carro valia 5 mil dólares, hoje vale 500 dólares, 300 dólares. Então, a pessoa que sai hoje, sai mais fragilizada por causa da crise.

**V.R.: Foi seu próprio tio? Que estava aqui?**

*L.S.: Não. Foi o meu cunhado que nos acolheu na sua casa. Ele tinha um prédio, então, nós começamos o nosso negócio lá.*

**V.R.: Que bairro vocês ficam em São Paulo?**

*L.S.: Perdizes.*

**V.R.: Ah legal. Aqui é bom? Por isso é perto.**

*L.S.: Sim, sim.*

**V.R.: E no seu país de origem, você trabalhava como funcionário público?**

*L.S.: Sim, sim.*

**V.R.: Mas na área de administração de empresas? É isso?**

*L.S.: Sim, sim.*

**V.R.: Não era com gastronomia, era mais um *hobby*, você tinha falado?**

*L.S.: Sim, mas nós cobramos por [classes] aulas de gastronomia, né? Aulas livres, máximo de 20 pessoas, sexta, sábado e domingo.*

**V.R.: Mais final de semana?**

*L.S.: Sim, sim. Sexta, sábado e domingo.*

**V.R.: Em relação à formação acadêmica aqui, né. Você possui o seu diploma de administração?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Você tentou revalidar o seu diploma aqui?**

*L.S.: Não.*

**V.R.: Por que é muito burocrático ou não te interessou?**

*L.S.: Não me interessou na verdade. Eu gosto mais da gastronomia. [risos].*

**V.R.: Gosta mais da Gastronomia? Descobriu outra carreira?**

*L.S.: [Risos]. Sim.*

**V.R.: Mas seria inviável exercer a sua profissão como administrador aqui, ou seria possível?**

*L.S.: Seria possível. Quanto a burocracia, eu não sei. Pelo menos para o meu cunhado, que é médico, ele fez o passo certo, tardou um pouquinho, mas acho que é igual em todo país. No Chile tem o mesmo problema. No nosso país, que é a mesma língua tem o mesmo problema a burocracia...*

**V.R.: Tem que fazer o revalida?**

*L.S.: Tem que fazer o revalida e tem que fazer a prova, provavelmente seja mais difícil.*

**V.R.: Por que você optou por abrir um negócio na área de alimentação? Já havia trabalhado nessa área?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Por que você escolheu a gastronomia?**

*L.S.: OK. Nós saímos da Venezuela com a ideia de fazer um negócio próprio. Nós gostaríamos que fosse um negócio de gastronomia. O esquema. Nós não tínhamos, todavia, certo como faríamos o esquema. Não sabíamos se íamos fazer um food truck, se seria um ponto fixo... Ele foi se descobrindo ao ponto que fomos chegando. Mas não é fácil, né. Começamos a testar. Eu não queria trabalhar mais em uma oficina [escritório]. Não queríamos trabalhar mais com ninguém. Queríamos fazer uma coisa própria. Isso foi o que impulsionou.*

**V.R.: Mas não tinha um lugar para montar um restaurante, então...**

*L.S.: Isso. O capital também. Era muito maior, o investimento era muito maior também. Nós começamos com uma food bike, uma food bike. Depois compramos um trailer.*

**V.R.: Onde ficava essa food bike?**

*L.S.: Essa food bike ficava em eventos, museus, o MIS — que nos abriu muitas portas—...*

**V.R.: Ah que legal o MIS...**

*L.S.: O MASP, nos abriu as portas também, as feiras, quintas-feiras de música no MAM, no Museu da Casa Brasileira, nossa, a maioria aqui no Sesc que tem uma estrutura superbacana para fazer eventos.*

**V.R.: Você já sabia cozinhar? Participou de algum treinamento, curso ou oficinas promovidas por entidade daqui ou não? Você já sabia cozinhar?**

*L.S.: Sim, eu já sabia cozinhar. Minha mulher fez aqui no SESC. Não, não foi no SESC, foi no...*

**V.R.: SENAC?**

*L.S.: Isso, SENAC, de padaria.*

**V.R.: Panificação?**

*L.S.: Sim, mas antes ela tinha feito de Pâtisserie.*

**V.R.: Ela gosta de confeitaria, é isso?**

*L.S.: Isso. A ideia na Venezuela era fazer, ela pâtisserie e eu comida quente, culinária...*

**V.R.: Quente né?**

*L.S.: Comida quente, claro.*

**V.R.: E a culinária oferecida em seu estabelecimento, sofreu alterações em relação a ingredientes, adaptações de pratos aqui no Brasil? Quais alterações?**

*L.S.: Ok. O paulistano sempre pergunta qual é o prato mais tradicional, porque ele quer experimentar o prato como é feito na Venezuela. Então, eu tenho um cardápio que você*

*encontra os três nomes principais de arepa venezuelana, que é a rumbera, a pelua e a reina pepiada, e cada uma tem um nome e um porquê. Então, a rumbera para quem gosta de balada, come de noite, depois da uma da manhã, a pelua é peludinha assim como o cabelo da mulher e a reina pepiada é uma miss venezuelana que gostava muito da arepa, dessa arepa, então eles fizeram uma arepa com o nome dela. Uma miss universo. Uma homenagem a ela. Então, cada uma tem um nome. Depois então, temos uma mistura que eu gosto muito, que é uma cheese arepa. Uma arepa que tem guacamole, pernil, queijo, bacon, fritas....*

**V.R.: Tem muitas coisas?**

*L.S.: Sim, tem muitas coisas. Quando eu falo cheese arepa aí, a gente entende por que, já tem esse conceito bem.*

**V.R.: Mas você acha todos os ingredientes; farinha de milho, tudo aqui?**

*L.S.: Sim. Nós temos farinha pronta na verdade. Só contamos com a farinha PAN, que é uma marca que é uma farinha feita por um engenheiro venezuelano. O PAN, o nome é Processadora Alimentos Nacionais. Não é PAN de pão. [Risos] Ainda não, você conseguir comprar aqui fica muito caro, 40 ou 50 reais o pacote. Um pacote dá para 30/40 arepas. Então, como fazemos? Eu venho do oriente do país. Minha avó ensinou a todos nós, sem querer, como fazer a massa tradicional, que se faz a partir da canjica; amarela ou branca. Nós fervemos e depois, trouxemos da Venezuela o moedor elétrico. Então, fazemos do jeito tradicional mesmo.*

**V.R.: Você mesmo que faz a sua farinha?**

*L.S.: Sim, sim.*

**V.R.: Ai que legal!**

*L.S.: Quando um evento acabou, acabou tudo, aí já era. Acabou tudo. Não dá porque é bem, bem difícil de fazer.*

**V.R.: Mas é um diferencial porque acaba sendo fresco?**

*L.S.: É um diferencial, exato. Já por isso temos um outro prato, se acaba a massa de milho de um elemento, por exemplo, nós temos Patacón, que a massa é de banana verde frita crocante e às vezes fazemos pepito chilli panco. Só no caso, se acabar a massa da arepa. [Risos]*

**V.R.: Mas dá para fazer arepa com massa de trigo?**

*L.S.: Não. O nome arepa é indígena. E é a base de milho. Tem que ser... ou principalmente.*

**V.R.: Mas tem alguma que a base é farinha de trigo ou não?**

*L.S.: Uma região da Venezuela, Mérida, eles fazem uma arepa andina de trigo. Mas ninguém fala que é arepa. É mais turístico que do dia a dia.*

**V.R.: Mas em relação à pimenta, os chillis e tudo. É igual de lá?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Ou você faz menos picante aqui?**

*L.S.: Não. Cada região da Venezuela tem um tempero, um apimentado característico.*

*Minha região não é tão forte. Mas eu gosto muito da pimenta e faço um forte. De 80% diminuí 30, agora faço 20.*

**V.R.: Risos.**

*L.S.: Ninguém come pimenta aqui. Poucas pessoas gostam da pimenta.*

**V.R.: Sim. Ah legal. Então você teve dificuldades de encontrar essa farinha que você falou...**

*L.S.: Sim, a farinha.*

**V.R.: De milho?**

*L.S.: Sim, que é o principal.*

**V.R.: Você tem algum fornecedor de lá que manda alguma coisa para você ou não?**

*L.S.: Eu gostaria de ter um fornecedor para algumas marcas de refrigerantes, como “La Malta”, a “Frescolita” e a “Chinoto”, que são bebidas como os que falamos agora. Mas não consigo, é muito caro. É muito caro mesmo. E alguns doces, como “garoto”, no nosso caso é” Toronto”.*

**V.R.: Sim, chocolate?**

*L.S.: Sim. Chocolate. Só para ter para uma experiência, sabe? Manter a experiência ainda mais...*

**V.R.: Autêntica?**

*L.S.: Autêntica, exatamente.*

**V.R.: Então, você tinha um negócio de aulas? Você não servia comida para as pessoas?**

*L.S.: Sim. Nós fazíamos cozinha temática. O participante aprendia conosco.*

**V.R.: E os pratos que você servia lá, nessas oficinas, são os mesmos que você faz no seu food truck ou não?**

*L.S.: Não, não. Tem alguma coisa. Mas a culinária que eu aplicava era culinária asiática, oriental, mexicana...*

**V.R.: Ah, variada?**

*L.S.: Sim. E fazia uma parte que era super legal, que era comida venezuelana tradicional. E alguns assim, tipo, alguns pratos venezuelanos, muitos pratos indígenas, eu sou de uma região que fica perto do Amazonas, então tem muitos recursos, muito ingredientes que a maioria dos venezuelanos conhecem. E eu gostei muito de trabalhar com eles. A partir um*

*chef venezuelano — não me lembro o nome dele, mas um cara super legal — que ele fazia trabalhar com formiga, tarântula... é mais ou menos tipo.*

**V.R.: Insetos nativos?**

*L.S.: Sim, sim. Tipo um Alex Atala venezuelano. [Risos].*

**V.R.: Ah é? Legal.**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: O idioma é uma barreira para que você consiga se comunicar com clientes, funcionários e habitantes da cidade de São Paulo?**

*L.S.: Ah, no começo, sim. Agora, meu portunhol dá para entender, eu acho. [Risos]*

**V.R.: Ah sim. Dá para entender. Está aprendendo português, fazendo algum curso?**

*L.S.: Eu fiz um curso, na Barra Funda que é um curso para imigrantes. Lá eles forneceram muito material.*

**V.R.: Alguma entidade?**

*L.S.: Sim. Mas...*

**V.R.: Esqueceu o nome?**

*L.S.: Sim. Minha mulher iria saber.*

**V.R.: Não, depois você.**

*L.S.: Sim, depois pegamos.*

**V.R.: E você, no caso tem filho? Que nasceu lá. Mas dentro da sua casa, vocês falam o espanhol ou português?**

*L.S.: Não. Espanhol. O dia todo.*

**V.R.: Mas aqui fora, ele fala português?**

*L.S.: Sim. Na escola, com os amiguinhos, ele fala.*

**V.R.: Na escola ele faz? Ele está aprendendo...**

*L.S.: Sim, sim. Claro.*

**V.R.: [...] Português na escola por que ele está estudando aqui?**

*L.S.: Sim, sim. Tem 3 anos já, que estuda.*

**V.R.: Qual a sua maior dificuldade em relação à língua portuguesa? Grafia, gramática, leitura, pronúncia...**

*L.S.: Provavelmente a grafia, porque não pratico tanto a parte escrita.*

**V.R.: É um pouco diferente?**

*L.S.: Muito. Mas dá para entender tudo que você, eu leio em um texto né? Mas depois você levar a praticar... Você tem dificuldade em algumas palavras.*

**V.R.: Mas quando mandam mensagens no WhatsApp, você entende?**

*L.S.: Sim, sim.*

**V.R.: Como os pedidos dos clientes?**

*L.S.: Ah sim, sim. Claro que sim.*

**V.R.: E na sua opinião, qual a importância de preparar pratos típicos do seu país, não só para a sua alimentação, mas para os habitantes de outro país, que agora você está aqui, fazendo para os paulistanos.**

*L.S.: Sim. Eu gosto de fazer essa comida, com que eu nasci, que eu cresci. Coisas que eu nunca pensei em fazer para outra pessoa que é algo que a minha avó nos ensinou, que é a massa de milho. Eu gosto também pelo fato de você conhece outra parte da Venezuela que não é tão, tão...não só ruim que está acontecendo lá, também tem a parte boa que é a nossa culinária, nossa essência que a comida que fala muito quem nós somos. E agora eu não sei, todos que me perguntam na rua como vão as coisas, eu falo que vai melhorar. Tem que melhorar. Que há um momento, que será provavelmente melhor...*

**V.R.: Você conhece outros imigrantes/refugiados venezuelanos aqui em São Paulo?**

*L.S.: Sim. Pelo fato de eu trabalhar com comida venezuelana, muitos venezuelanos vão onde nós estamos, comem conosco. Tem muita pessoa que procura emprego aqui. Nossa empresa é pequena, não dá para [risos] ...*

**V.R.: [Risos].**

*L.S.: [...] empregar muitas pessoas.*

**V.R.: Quem que trabalha com você? É você, sua esposa?**

*L.S.: Eu tenho um menino venezuelano que ele tem ele 6 meses aqui e é cozinheiro. Então, ele cozinha comigo. Depois, tenho a minha mulher, o meu irmão e agora tem uma aqui que agora está me apoiando na parte de atendimento. Mas a maioria dos cozinheiros são venezuelanos, pelo contrato. Só que depois, ele consegue trabalhar direito, é, com carteira de trabalho, eu sou um MEI, não tenho como fornecer isso para ele, mas o começo para ele já ajuda. Não ajuda muito, mas ele é legal.*

**V.R.: Essa parte do MEI, o nosso outro que a gente entrevistou também tinha MEI. No caso, você procurou ajuda do SEBRAE, orientação?**

*L.S.: Sim, sim, o SEBRAE me forneceu muito apoio.*

**V.R.: Tá. E qual o significado, o que a sua comida de origem representa na sua vida atual?**

*L.S.: Agora? Para mim?*

**V.R.: É.**

*L.S.: Nossa. Representa o meu sustento. Eu nunca imaginei que a comida iria ser o meu sustento, ou 90% do meu sustento em outro país, é muito legal.*

**V.R.: Em relação aos seus hábitos alimentares. Sofreram muitas mudanças aqui em São Paulo? Quais os alimentos você passou a consumir aqui em São Paulo?**

*L.S.: Ok. Pelo menos, tapioca, no café da manhã.*

**V.R.: Você gosta?**

*L.S.: Adoro. Adoro pão de queijo. No começo, eu não entendia o conceito do pão de queijo, mas agora... eu falava: cadê o queijo? [Risos].*

**V.R.: Sim. Porque ele já está na massa.**

*L.S.: Sim, mas cara, é muito legal.*

**V.R.: Você sabe que o polvilho é da mandioca também?**

*L.S.: Sim, sim. É um prato que eu gosto muito de pegar, assim à tarde, pegar com café com leite.*

**V.R.: Sim. É muito gostoso. Mais alguma coisa que você tem provado?**

*L.S.: Nossa tem muito, posso falar agora...*

**V.R.: Feijoada?**

*L.S.: Feijoada? Gosto de feijoada, mas prefiro mais um prato baiano. Um baião a dois. Eu gosto da massa do acarajé.*

**V.R.: Acarajé, sim?**

*L.S.: Mas do recheio, eu não gosto muito na verdade. Mas a massa é super legal, é super...*

**V.R.: Tipo um bolinho?**

*L.S.: Um bolinho, sim. Tem, é... bebidas típicas agora da festa junina, é... quentão, nós fazemos em casa às vezes... [risos]*

**V.R.: Ah é?**

*L.S.: Sim. Vinho quente também.*

**V.R.: Lá eles não fazem?**

*L.S.: Lá na Venezuela, não, porque o clima é muito quente né. Quentão é para o frio.*

**V.R.: Aham.**

*L.S.: [Risos]. Tem mais coisas, muitas coisas, bolo de mandioca, bolo de fubá...*

**V.R.: Aqui vocês, gostam do clima daqui?**

*L.S.: Aqui em São Paulo, o clima é super legal, é super agradável. Eu adoro o frio, então, agora no inverno, está ficando maravilhoso.*

**V.R.: É melhor para você aqui?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: E na sua casa? As refeições onde você mora, são feitas em conjunto ou você come sozinho?**

*L.S.: Eu faço tudo sozinho. Minha mulher só lava os pratos depois.*

**V.R.: Mas vocês comem juntos na mesa?**

*L.S.: Comemos juntos.*

**V.R.: Todas as refeições? Café...**

*L.S.: Não.*

**V.R.: Almoço e jantar?**

*L.S.: Tem algumas que nós não vamos comer juntos. Tentamos que seja o jantar ou almoço que não estamos juntos, ficando todos.*

**V.R.: Por que, seu filho estuda que horário?**

*L.S.: De manhã. Então, às vezes, 1h da tarde eu estou saindo para trabalhar no trailer então, vamos para algum espaço. Às vezes tenho que chegar e ir produzir para o outro dia, temos que fazer pelo menos uma comida [refeição] juntos, no dia.*

**V.R.: Sim, pelo menos uma refeição.**

*L.S.: Sim. Pelo menos uma refeição.*

**V.R.: Ah que bom. E como se sente quando não possui companhia para comer? Que você tem que comer sozinho.**

*L.S.: Sim. Como sozinho quando estou trabalhando, e se estou trabalhando nem percebo isso, depois falo: nossa, comi qualquer coisa e sei lá, minha mulher está em casa...*

**V.R.: Bate algum sentimento triste? De comer sozinho?**

*L.S.: Sim. A comida é compartilhar, né? Se você comer sozinho, não é o mesmo.*

**V.R.: Não é o mesmo?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Você tem um *food truck* nos eventos? Porque agora você faz *food truck*? Não é mais uma *food bike*?**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: Você costuma interagir com as pessoas que estão comendo sozinhas?**

*L.S.: Hum... pelo menos...*

**V.R.: Tem muita gente que come sozinha nesses eventos ou não? As pessoas...**

*L.S.: Não. As pessoas, nossa frequência é muito assim: vai muita família, papai, mamãe, filho, avó...*

**V.R.: Casais?**

*L.S.: Casais, sim. Então, eu como sozinho, às vezes comemos juntos nos trucks troca. Aí, nos reunimos meia hora, uma hora e fazemos uma troca de comida, sei lá...*

**V.R.: Ah legal.**

*L.S.: Sim, assim...*

**V.R.: Vocês experimentam um do outro?**

*L.S.: Sim. Você quer experimentar um crepe, eu quero experimentar um crepe, ele faz um crepe para mim e eu faço uma arepa para ele.*

**V.R.: Ah legal. E quando você está com o food truck parado, as pessoas pedem, as pessoas comem muito no local ou há mais pedidos para viagem?**

*L.S.: A maioria come no local.*

**V.R.: Come lá mesmo?**

*L.S.: Sim. Nós temos cadeiras e mesas, colocamos ali, às vezes ficam no chão, é assim... como se fala, bem informal.*

**V.R.: Ah informal?**

*L.S.: Bem informal.*

**V.R.: Então, você também ainda não tem esse serviço de delivery?**

*L.S.: Temos. Temos delivery em casa. Ifood.*

**V.R.: Você faz da sua casa para a casa das pessoas, é isso?**

*L.S.: Isso. Vai motoboy, pega o pedido. De terça a sexta.*

**V.R.: E só o Ifood que você tem, ou tem outros? UberEats...**

*L.S.: Tenho UberEats, mas o movimento mais forte é o Ifood, para mim.*

**V.R.: E é mais no almoço ou no jantar?**

*L.S.: Jantar.*

**V.R.: Ah com certeza? Que as pessoas pedem mais?**

*L.S.: Sim, sim. Ainda meia noite, estão pegando arepa.*

**V.R.: Nossa! Sério?!**

*L.S.: Sim.*

**V.R.: E fim de semana também?**

*L.S.: Fim de semana estou em evento.*

**V.R.: Ah.**

*L.S.: É o meu forte.*

**V.R.: Ah. Aí vai o presencial com....**

*L.S.: Isso.*

**V.R.: Com o food truck?**

*L.S.: Sim, todos juntos.*

**V.R.: Ah que legal. Ah então, muito obrigada pela entrevista.**

*L.S.: Obrigado você!*

**V.R.: É só isso. [Risos]**

*L.S.: [Risos]. Obrigado.*

## APÊNDICE F – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 3

Entrevista com Abdulrahman Alsaied, Aboud (apelido), proprietário do Restaurante Aboud, realizada no dia 29/01/2020, às 18h00, localizado no largo do Paiçandu, 55, bairro Centro, São Paulo-SP.

**V.R.: Boa tarde! Vamos começar a entrevista com o Aboud.**

*A.A.: Aboud, mais fácil.*

**V.R.: Isso. Aboud, mais fácil. Aboud, quantos anos você tem?**

*A.A.: Tenho 34.*

**V.R.: 34. Você é casado? Solteiro?**

*A.A.: Solteiro.*

**V.R.: Solteiro. E você nasceu na Síria mesmo?**

*A.A.: Na Síria. Na cidade de Rakkah.*

**V.R.: Tá. Então, você está há 6 anos, é isso?**

*A.A.: 6 anos. Desde 2014 no Brasil.*

**V.R.: Você fala então, a sua primeira língua, a sua língua mãe é árabe?**

*A.A.: É. Eu fala árabe e português, né.*

**V.R.: Árabe e português. Fala inglês ou mais outra língua?**

*A.A.: Não.*

**V.R.: Só árabe e português.**

**V.R.: Você chegou a fazer alguma faculdade lá, ensino superior ou só o ensino “colegial”, ensino médio?**

**V.R.: Só escola? Terminou a escola?**

*A.A.: Escola normal.*

**V.R.: E lá, a sua profissão era qual? Você trabalhava do que lá?**

*A.A.: Trabalhava, mexia com comida.*

**V.R.: Restaurante também?**

*A.A.: Açougueiro.*

**V.R.: Mas qual foi o seu último emprego? Foi assim com *shawarma*?**

*A.A.: É...*

**V.R.: Os dois?**

*A.A.: Os dois. eu trabalhei mesmo em um restaurante, que tem tudo: açougueiro...*

**V.R.: Você tinha que preparar a carne...**

A.A.: *Isso.*

**V.R.: Fazer o espeto?**

A.A.: *Sim, sim.*

**V.R.: Ah. Lá em Israel a gente faz também.**

A.A.: *O restaurante não era grande, mas tem tudo... doce, sabe?*

**V.R.: Doce, salgado, tudo?**

A.A.: *Tudo.*

**V.R.: Charutinho, tem?**

A.A.: *Charuto... charutinho de uva, de repolho, homus...*

**V.R.: Homus, babaganoush...**

A.A.: *Homus, babaganoush, coalhada seca...*

**V.R.: Coalhada?**

A.A.: *Coalhada.*

**V.R.: Legal.**

**V.R.: Você tem documento de refugiado ou não, só RNE?**

A.A.: *É, tem RNE só.*

**V.R.: Tá. E só para saber, aqui é uma pergunta só para situar o porquê você veio embora em 2014 para cá... pela situação do conflito?**

A.A.: *Sim. Na verdade, eu queria vir ao Brasil, porque...*

**V.R.: Você já tinha ouvido falar no Brasil?**

A.A.: *2015 mais ou menos, eu vim vê no Brasil. Mas já foi na consulada três vezes lá na... na Damasco, para pegar visto. Mas aquele dia era difícil para pegar.*

**V.R.: Aham.**

A.A.: *Mas agora, quando tem guerra, a gente consegue visto, né.*

**V.R.: Aí você quis vir para cá?**

A.A.: *É. Eu gosta do Brasil. eu queria ver o Brasil.*

**V.R.: Mas como você ficou sabendo da existência do Brasil?**

A.A.: *Porque eu assisti tv, eu assisti futebol, sabe?*

**V.R.: Novela também?**

A.A.: *Sim, umas. E outra, carnaval, assisti carnaval. é... assisti futebol... eu gostaria, sabe? Tem muita vontade...*

**V.R.: Vontade de vir para?**

A.A.: *Vontade de vir para o Brasil, mas não consegui. Aquele dia eu não consegui pegar... difícil. Muito difícil.*

**V.R.: Então, você chegou definitivo aqui em que ano?**

*A.A.: 2014.*

**V.R.: 2014. tá. Mas já tinha, bem antes, vontade de vir para cá?**

*A.A.: Antes, sim. Tem muito.*

**V.R.: 2014 foi a copa do mundo. foi quando você chegou aqui?**

*A.A.: Eu já vim depois.*

**V.R.: Veio depois da Copa?**

*A.A.: Isso.*

**V.R.: Ah, entendi. Em relação a sua condição atual no Brasil, você se sente refugiado ou imigrante?**

*A.A.: Refugiado.*

**V.R.: Refugiado. E por que você se sente assim?**

*A.A.: É porque quando vim para o Brasil, vim refugiado.*

**V.R.: Mas você sente que pode voltar para lá no momento?**

*A.A.: Eu acho... vantagem, não tem.*

**V.R.: Mas você deixou sua família lá?**

*A.A.: É. Mas diferente. Não sei. precisa ver filho...*

**V.R.: Você não tem vontade agora?**

*A.A.: É, por enquanto a gente tem comércio aqui, trabalho... é, não tem ...*

**V.R.: Entendi. como é o seu relacionamento interpessoal com os brasileiros?**

*A.A.: Muito boa.*

**V.R.: É? Você se dá bem com as pessoas daqui?**

*A.A.: Eu vê Brasil, meu cidade, muito boa. Tratamento muito boa.*

**V.R.: Receptividade, hospitalidade, acolhimento?**

*A.A.: Mais respeito, entendeu? é muito boa. Eu vi um Brasil, muito boa.*

**V.R.: É como sente, como os brasileiros te tratam?**

*A.A.: Sim.*

**V.R.: E você já veio direto para São Paulo?**

*A.A.: Eu já vim aqui no centro.*

**V.R.: E desde o início você está aqui e não saiu daqui?**

*A.A.: Não.*

**V.R.: Desde 2014 aqui?**

*A.A.: Não, aqui em São Paulo.*

**V.R.:** Então você trabalhava como açougueiro, como você falou no início, *shawarma*, chapeiro, tudo?

A.A.: *Sim. Tudo.*

**V.R.:** Você tinha essa carreira antes de deixar o seu país, a Síria?

A.A.: *Isso.*

**V.R.:** A sua formação, no caso era escola, e você já tinha essa profissão e o ofício de lidar com a comida, sendo açougueiro ou sendo cozinheiro ou chapeiro. O negócio era seu lá ou você era empregado?

A.A.: *Empregado.*

**V.R.:** Mas era de alguém da sua família ou era de outra pessoa?

A.A.: *Outra pessoa.*

**V.R.:** Certo. Então por que você iniciou o negócio na área de alimentação aqui, porque já tinha essa experiência lá no seu país e trabalha com isso. Por isso você escolheu trabalhar com isso aqui?

A.A.: *É. Esse é o meu trabalho.*

**V.R.:** É o que você gosta de fazer?

A.A.: *É. É esse meu trabalho... É. Eu gosta. Esse ...*

**V.R.:** É o que você gosta de fazer?

A.A.: *É o que eu sei fazer. Quando eu vim para o Brasil, trabalhei em várias coisas, entendeu?*

**V.R.:** Trabalhou com o quê?

A.A.: *Trabalhar, vende celular, vende roupa. Eu vendi na rua, eu trabalhei na rua.*

**V.R.:** Sim, sim.

A.A.: *Entendeu?*

**V.R.:** Era vendedor, como se fosse vendedor ambulante...

A.A.: *Sim.*

**V.R.:** Mas daí você quis abrir o seu próprio negócio?

A.A.: *Isso. Porque quando eu vim para o Brasil, difícil abrir o negócio. Abrir o restaurante, abrir o loja, muito difícil.*

**V.R.:** Sim.

A.A.: *Aí, não tem aquele valor. A gente também abrir negócio...*

**V.R.:** Sim, tem que investir dinheiro?

A.A.: *Sim, aquele primeiro coisa. outra coisa é língua. Língua a gente também muito difícil.*

**V.R.:** Aham.

A.A.: *Eu acho língua portuguesa muito difícil, fácil, mas você precisa conectar para aprender rápido.*

**V.R.: Sim. Você fez curso, alguma coisa?**

A.A.: *Não, aprendi aqui no loja.*

**V.R.: Sozinho mesmo?**

A.A.: *Isso. Eu abri minha loja, 2017. Entendeu?*

**V.R.: Aham.**

A.A.: *Eu abri minha loja em 2017. Eu entrei sozinho. Eu entra todo dia cedo, na loja. Carne e frango...*

**V.R.: Tudo você que fazia?**

A.A.: *É eu tudo, entendeu?*

**V.R.: Aham.**

A.A.: *Mas graças a Deus, Deus manda pra mim pouco a pouco.*

**V.R.: E aí foi prosperando?**

A.A.: *Isso. Prosperando. Espero pouco tempo, a gente trabalha sozinho, entendeu? Depois, chama alguém para trabalhar aqui comigo. Agora, graças a Deus, oito meses...*

**V.R.: Tem bastante tempo, tem bastante gente trabalhando aqui?**

A.A.: *Sim. Tem doze funcionários trabalhando comigo aqui.*

**V.R.: Legal.**

A.A.: *Depois eu trouxe meu irmão, trouxe primo...*

**V.R.: Que vieram de lá?**

A.A.: *Isso. Eles ficam perto de mim e me ajudam a...*

**V.R.: Mas os outros funcionários são da Síria também? São árabes?**

A.A.: *Tem dois sírios, meu irmão, meu primo; tem brasileiro, tem africano. Africano cada um...*

**V.R.: Mas africano islâmico que fala árabe ou de outros lugares?**

A.A.: *Não precisa não, aqui cada um, não se tem religião. Não tem problema nada.*

**V.R.: Não, mas em relação ao árabe; eu estou falando pra falar árabe?**

A.A.: *Não. Eles não falam árabe.*

**V.R.: Falam português?**

A.A.: *Alguns falam inglês, alguns falam francês, outro língua, sabe?*

**V.R.: E aí vocês vão se entendendo?**

A.A.: *É. Eu realmente não tem problema na religião. Nada.*

**V.R.: Ah, que ótimo.**

A.A.: *Eu não pergunta pra eles quando entram na loja...*

**V.R.: Aham.**

A.A.: *Não tem nada a ver. Alguém trabalha direitinho, bom. Comigo não tem problema na religião.*

**V.R.: Então, agora só para completar isso que você falou, que não tem problema quanto à religião, então aqui não é *halal*? Não é comida *halal*?**

A.A.: *Não. Não tem comida halal.*

**V.R.: É porque tem alguns árabes, alguns sírios que são *halal* com a comida?**

A.A.: *É.*

**V.R.: Daí essa, não é?**

A.A.: *Não. A gente trabalha com o mercado.*

**V.R.: Sim. É que tem alguns que só fazem com comida *halal*...**

A.A.: *A gente compra...*

**V.R.: “Normal”, comida “normal” [comum/não certificada]?**

A.A.: *Isso, isso.*

**V.R.: Não, não tem problema. Você então já sabia cozinhar um pouco, você já era açougueiro, já era chapeiro... você participou de algum curso de cozinha, de gastronomia aqui na área, aqui em São Paulo ou não? Foi conhecimento de lá, você trouxe e foi fazendo?**

A.A.: *Não. Conhecia lá, aprendia lá na Síria...*

**V.R.: Mas lá você chegou a fazer algum curso ou foi trabalhando mesmo?**

A.A.: *Não, não. eu trabalhei desde pequeno.*

**V.R.: Desde jovem?**

A.A.: *Eu trabalhei 20 anos.*

**V.R.: Nossa! 20 anos trabalhando com isso? Desde 14 anos você está trabalhando com isso?**

A.A.: *Sim, sim. muito tempo.*

**V.R.: Então você tava falando pra mim que chegou aqui em 2014, começou a ser vendedor. Aí, em 2017 você conseguiu juntar um dinheiro para abrir aqui.**

A.A.: *Isso, para abrir aqui.*

**V.R.: E era uma pequena porta?**

A.A.: *Sim.*

**V.R.: Vendendo *shawarma*?**

**V.R.: E depois? Um sócio entrou com você ou ampliou aqui tudo sozinho?**

A.A.: *Não, minha loja tava pequena, um vizinho tem uma loja de cabeleireiro, já saiu. Eu peguei parte, faz reforma, entendeu? Abriu loja!*

**V.R.: Mas, você, só você é o proprietário aqui?**

A.A.: *Só. Não tem sócio, não tem nada.*

**V.R.: Ah legal! Legal! E desde 2017 você foi crescendo e agora 2020 está aqui, só tem essa loja?**

A.A.: *Só aqui.*

**V.R.: E faz *delivery* aqui, entrega comida ou só é aqui (salão) mesmo?**

A.A.: *A gente faz entrega aqui na região perto.*

**V.R.: Entrega a pé?**

A.A.: *Eu faz reforma ainda, não terminei. Quando eu terminar a reforma eu vou cadastrar tudo.*

**V.R.: O *Ifood*, *UberEats*...**

A.A.: *Isso.*

**V.R.: Ah legal, você quer trabalhar com esse tipo de serviço, por que tem bastante encomenda?**

**V.R.: Você faz evento também? Quando tem algum evento temático, árabe, alguma coisa assim ou não, particular...**

A.A.: *Não, trabalha muito.*

**V.R.: É, não, tá... trabalha muito aqui?**

A.A.: *A loja trabalha bastante.*

**V.R.: de segunda à sábado.**

A.A.: *Não tem tempo de a gente vai... tem muita gente que faz festa, casamento, eles faz shawarma... mas é...*

**V.R.: É muito corrido?**

A.A.: *Minha loja é muito corrido, muito corrido! Não tem tempo pra...*

**V.R.: Você tem que preparar comida todo dia?**

A.A.: *Todo dia, todo dia. A gente trabalha de segunda a sábado, correria!*

**V.R.: Entendi.**

**V.R.: E a culinária, a comida que você produz aqui, é parecida, é semelhante com a que você produzia lá na síria quando você era empregado do *shawarma* de lá?**

A.A.: *Na verdade...*

**V.R.: É bem parecido ou...**

A.A.: *É bem parecido, sim, porque o material é diferente...*

**V.R.: Ingredientes?**

*A.A.: Material daqui brasil, diferente da lá, entendeu?*

**V.R.: Mas assim, você teve que adaptar especiarias, o brasileiro gosta picante igual ao árabe? Você teve que fazer...**

*A.A.: Sim, sim. Tem de chilli, eles gostam picante! a maioria de gente, gosta picante.*

**V.R.: E os ingredientes, você consegue achar os semelhantes, o que é parecido, a carne, as especiarias ou é bem diferente de lá?**

*A.A.: É... frango, frango é melhor!*

**V.R.: Frango é melhor?**

*A.A.: Frango é melhor da loja. Carne diferente pouco.*

**V.R.: Mas é melhor ou pior, você acha?**

*A.A.: É diferente um pouco. No ruim, bom gostoso. Entendeu? A gente faz tempero pra pegar gosto...*

**V.R.: Mas os temperos são diferentes de lá ou você compra aqui no mercado?**

*A.A.: Eu compra aqui. Antes, eu compra lá. Eu pede, mas difícil pra vim. Mesmo tempero, sabe? A gente compra aqui na Santa Rosa, compra...*

**V.R.: Na zona cerealista?**

*A.A.: É a gente compra, a gente compra, monta junto, sabe?*

**V.R.: Aham, faz um mix?**

*A.A.: Isso. a gente chega e consegue nosso tempero.*

**V.R.: Para ficar com a pimenta síria? Como se chama aquele verdinho? Me esqueci agora...**

*A.A.: Sumac?*

**V.R.: Sumac?**

*A.A.: Sumac, a gente tempera com salsinha. A gente coloca cebola, sabe? É isso. Mas cada um, cada restaurante, ele faz do jeito dele, com o tempero dele, entendeu?*

**V.R.: Sim, mas tem algum prato aqui que não tinha lá na Síria? Por exemplo, falafel, homus, babaganoush, tudo tinha lá?**

*A.A.: Sim.*

**V.R.: Você faz os mesmos, né? O shawarma de frango é o mesmo que tinha lá, ou de carne?**

*A.A.: É o mesmo. Até melhor.*

**V.R.: Até melhor?**

*A.A.: É melhor.*

**V.R.: Você põe picles que eles servem lá?**

A.A.: Sim.

**V.R.: Ah entendi. A saladinha, vem...**

A.A.: *É a gente vende picles...*

**V.R.: Batata frita também?**

A.A.: *Batata-frita também, picles, frango, bastante alho, entendeu? a gente faz...*

**V.R.: É bem semelhante?**

A.A.: *Frango, a gente faz lá sem gordura. Aqui também, tem gente que pede sem gordura. tem gente, eles gostam salada com alface, tomate, cebola temperada com frango. A gente lá, faz sem salada.*

**V.R.: Tem salada?**

A.A.: *Aqui tem. Eles gostam, coloca salada, mais salada, menos salada...*

**V.R.: E tahine gostam aqui?**

A.A.: *Tahine gosta aqui também. Sim, claro.*

**V.R.: Ah záatar, que eu queria lembrar. Záatar põe aqui?**

A.A.: *Záatar a gente põe na esfíha, sim.*

**V.R.: E no seu caso que você não teve um negócio, mas foi empregado de um *shawarma* lá na Síria. Então, os mesmos pratos que são os favoritos lá para os sírios, são aqui também?**

A.A.: *É. falafel, é o mesmo.*

**V.R.: É semelhante?**

A.A.: *Porque é assim meu trabalho é muito tempo. Eu cuida, eu tempera, eu entra todo dia em loja, agora eu treina meu primo, meu irmão, eu faz mesmo. Na verdade, eu não deixa funcionário...*

**V.R.: Mas você não está cozinhando ainda?**

A.A.: *Não. Eu que cozinha. Todo dia de manhã, frango, carne eu tempera. Faz esfíha, sabe? Agora que é meu irmão, primo, eu treina eles para fazer do mesmo jeito. pra não perder qualidade. Entendeu?*

**V.R.: Sim.**

A.A.: *Primeiro dia que comecei na minha loja, tava pequeno. Já agora, 3 anos e pouco, mais ou menos, ainda, graças a Deus, mesmo tempero, mesmo...*

**V.R.: Que bom!**

A.A.: *Porque eu vi...*

**V.R.: Mesmo sabor?**

A.A.: *É. Todo funcionário trabalha mesmo jeito.*

**V.R.: Por que você que treina todos?**

A.A.: *É. eu queria mudar umas coisas, eu não queria mudar... o gosto...*

**V.R.: Aham, paladar é o mesmo?**

A.A.: *É o mesmo: frango, carne, mesmo tempero, molho, tahine...*

**V.R.: Vêm muitos árabes que estão em São Paulo? Sírios, libaneses frequentam aqui?**

A.A.: *Eles vêm aqui. Mas...*

**V.R.: Vêm os que trabalham aqui no centro?**

A.A.: *Santa Ifigênia é perto, 25 de março é perto também. Maioria do meu cliente é brasileiro. 90% brasileiro. O resto, tem africano, tem chinês, japonês, tem alemão, tem árabe...*

**V.R.: Vários imigrantes?**

A.A.: *Sim, sim.*

**V.R.: Qual o significado da sua comida de origem, da comida síria, na sua vida atual? O que representa para você?**

A.A.: *Desculpa, eu não entendi isso.*

**V.R.: Assim, você faz comida da Síria? Pra vender... o que isso significa para você na sua vida atual?**

A.A.: *Eu não entendi mesmo.*

**V.R.: Qual é o significado, significado você entende o que é?**

A.A.: *Significado, isso.*

**V.R.: Da sua comida síria, o que isso representa na sua vida hoje?**

**V.R.: É o que? É a sua identidade, é trabalho... o que isso representa? Vender, fazer a comida e vender a comida aqui no Brasil. O que representa na sua vida? o que você sente em relação a isso? Poder vender a comida do seu país, vender aqui no Brasil, e as pessoas apreciarem. O que representa pra você? Gosta disso, de fazer a comida da sua terra aqui, vender...**

A.A.: *Sim, claro. Melhor coisa, hoje, tá cada um lugar, melhor coisa hoje, é comida. Todo mundo, hoje procura um comida pra ele comer uma comida boa, entendeu? Pra todo mundo, entendeu?*

**V.R.: Aham.**

A.A.: *Esse meu trabalho muito tempo, eu vi, eu gosta trabalho, esse produto, esse trabalho, eu gosta. Eu vi melhor coisa hoje. Como digo isso... tá vendendo.*

**V.R.:** Aham. É em relação assim, eu falo que representa, é assim: você sente orgulho do seu país e vender em outro país?

A.A.: *Sim.*

**V.R.:** Você está em outro país.

A.A.: *É eu vi muitas coisas boas.*

**V.R.:** Você ouve elogios dos outros clientes aqui?

A.A.: *Sim, claro! Eu gosta sim. Continuo o mesmo trabalho, e todo mundo gosta esses lanches, sabe?*

**V.R.:** Então foi uma escolha sua trabalhar com comida?

A.A.: *Sim.*

**V.R.:** E você gosta de trabalhar com isso? Quer continuar trabalhando com isso?

A.A.: *É, eu gosta de trabalhar. Mesmo jeito, shawarma, mesmo produto. Eu gosta trabalhar. Gosta de mexer a comida, sabe?*

**V.R.:** Mas você gosta de trabalhar só com a comida da Síria ou você queria aprender a fazer outras comidas?

A.A.: *Não, não.*

**V.R.:** Você gosta da sua comida?

A.A.: *É. eu gosta é...*

**V.R.:** *Shawarma...*

A.A.: *É shawarma, falafel, eu gosta de trabalho açougueiro, mexe a comida, entendeu? por isso eu escolhi prato...*

**V.R.:** Dessa área com carnes?

A.A.: *Sim.*

**V.R.:** Você gosta de lidar com carnes?

A.A.: *Sim.*

**V.R.:** Jamais seria um árabe vegetariano?

A.A.: *Não. No porque eu como frango, carne, falafel...vegetariano no come tudo.*

**V.R.:** Então, você não sendo *halal* aqui, mesmo você sendo mulçumano, você come todo o tipo de comida?

A.A.: *Sabe, têm umas coisa aqui... têm umas coisa aqui não teria, difícil achar no Brasil... difícil.*

**V.R.:** Difícil... Mais caro?

A.A.: *Difícil é mais caro, entendeu? Porque aqui é diferente de lá.*

**V.R.:** Lá é tudo *halal*!

A.A.: *Lá é tudo halal. Aqui no brasil diferente... de muito difícil de achar halal. Por isso a gente trabalhar... direto no mercado.*

**V.R.: Entendi! Direto aqui do mercado... perto aqui, né? Agora em relação aos seus hábitos alimentares. Você está falando agora que é difícil achar comida *halal* aqui no Brasil. Você passou a comer outras coisas daqui? Comida daqui... você come alguma coisa... agora?**

A.A.: *Na verdade... eu come... minha comida.*

**V.R.: Só sua comida? Você não come... se for no mercado ou em outro restaurante aqui em São Paulo, você não come?**

A.A.: *Não.*

**V.R.: Não? Passou a comer nada diferente?**

A.A.: *Fora eu comi.*

**V.R.: As coisas que têm aqui, por exemplo, em São Paulo tem muita comida italiana, pizza e essas coisas, você não come nada?**

A.A.: *Não, sabe por quê? Tem uma restaurante, eu comia fui com eles muito. Quando eu ter uma loja... porco é muito...*

**V.R.: Tem porco?**

A.A.: *Porco!*

**V.R.: Ah! É! Por que muçulmano não come carne de porco?**

A.A.: *Não só religion, não... Não só na religion a gente não come porco. Porque o porco é outra coisa. É outro bicho. Não tem nada a ver pra... com carne, com boi ou frango. Esse é outra coisa, não só religion. A gente come frango, come... cordeiro... muito boa!*

**V.R.: Aqui tem cordeiro?**

A.A.: *Não, boi... tem boi... tem frango... peixe... sabe? Frango, cordeiro...*

**V.R.: Aqui tem peixe?**

A.A.: *Não!*

**V.R.: Aqui só frango e boi?**

A.A.: *É! Só frango e boi!*

**V.R.: O brasileiro, na sua opinião, não gosta muito de cordeiro? Ou você sempre quis por carne bovina na comida?**

A.A.: *Não! Pra mim é muito difícil achar carneiro no Brasil.*

**V.R.: Bom... e caro também! Mais caro também?**

A.A.: *A primeira coisa difícil de achar... o... carneiro.*

**V.R.:** Então, na sua opinião, já estamos terminando. Quais são as dificuldades de ter um negócio de comida aqui em São Paulo? Você que abriu um negócio aqui, o que foi mais difícil para você?

*A.A.: Tem muita coisa difícil, mas... e... comigo...*

**V.R.:** Foi em relação a quê? Ao aluguel? O dinheiro? Ao o quê? Você não sabia se o público não iriam gostar da sua comida? O que você teve receio quando você foi abrir aqui o primeiro negócio de comida, você ficou com medo do quê?

*A.A.: No! No ter medo! No! Graças a Deus! Porque Deus manda pra mim assim... entendeu?*

**V.R.:** Mas você teve alguma dificuldade. Qual dificuldade você teve?

*A.A.: Como assim, dificuldade?*

**V.R.:** Dificuldade assim... faltava dinheiro para alugar o lugar, faltava tempo... porque você começou sozinho. Como você fazia?

*A.A.: Quando eu entrei na loja, eu trabalhei antes... abrir loja... quando abre a loja não tem nada... quando eu entrei na loja, eu tava com pouco dinheiro... quando entrei na loja, não ter nada. Ter pouco dinheiro. Antes, já trabalhei na rua. Eu aumentei um pouco o dinheiro e montei uma loja, entendeu? É difícil pra... juntar dinheiro. Tem também minha carton de crédito, entendeu? Eu comprei umas coisas parceladas, para ajudar. Sabe? Eu trabalhei...*

**V.R.:** Alguém te orientou, você foi no Sebrae, em algum lugar pra fazer o curso para abrir a empresa ou você fez tudo sozinho?

*A.A.: Tudo sozinho! Eu trabalhei, entrei na loja também tudo sozinho... já faz... minha coisa tudo sozinho. Não entrou ninguém comigo. Nada.*

**V.R.:** Na sua opinião, qual que é a relação entre essa comida que você faz, que é comida da síria, étnica, e que é da sua cultura e da identidade do imigrante. A sua identidade de imigrante, pois você é imigrante. Como você se sente essa relação entre a comida e a identidade de sírio? A comida síria representa quem você é? O Aboud (restaurante), representa você? Qual a relação da comida que você faz, com quem você é.

**V.R.:** Quem você é, sabe?

*A.A.: Sim. Eu, claro.*

**V.R.:** E a comida? A relação?

(pausa: entrevistado escreve no celular)

*A.A.: Não entendi. Desculpa.*

**V.R.:** No caso a comida, a gente entende que é cultura, a comida síria é sua cultura. Você acha que tem uma relação isso? Quem o Aboud é, sírio, e a comida que você faz aqui? Tem alguma relação?

A.A.: *Como eu vem na Brasil, como eu faz comida árabe...*

**V.R.: Aham. Como você se sente?**

A: *Ah, entendi.*

**V.R.: Por que você é imigrante?**

A.A.: *Sim.*

**V.R.: E você faz a comida árabe, que é sua?**

A.A.: *Sim.*

**V.R.: Que é síria?**

A.A.: *Porque esse aqui é o meu trabalho, muito antigo. Mas agora, hoje, todo mundo gosta comida, né? Eu gosta mexer comida, é...*

**V.R.: Você acha que está relacionado, você trabalhar com essa comida, com quem o Aboud é?**

A.A.: *Isso.*

**V.R.: A sua identidade?**

A.A.: *Sim, claro.*

**V.R.: Era só isso então, Aboud. Muito obrigada pela sua participação, e *chukran* (obrigada).**

A.A.: *Chukran jazilan [muito obrigado].*

## APÊNDICE G – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 4

Entrevista com Salim Mhanna<sup>23</sup>, proprietário, realizada no dia 03/02/2020, às 18h00, na unidade do Bab Bar, localizado à Praça Roosevelt, bairro da Consolação, São Paulo-SP.

**V.R.: Desde que ano você está aqui?**

*S.M.: 2015. Março, 2015.*

**V.R.: Então você fala árabe como primeira língua?**

*S.M.: Inglês.*

**V.R.: E agora português?**

*S.M.: Ah, agora, tentando.*

**V.R.: Qual cidade você é? Da Síria?**

*S.M.: Damasco.*

**V.R.: É casado?**

*S.M.: Casado. Agora tem dois filhos.*

**V.R.: Já tem dois? Quantos anos?**

*S.M.: O primeiro, agora tem 6 anos, e o segundo, brasileiro, nasceu aqui, 4 anos. Dois meninos.*

**V.R.: E a sua idade? Agora, atual?**

*S.M.: Aonde eu moro? Aqui?*

**V.R.: Não, não. Quantos anos você tem?**

*S.M.: Ah, a idade? 44.*

**V.R.: Então você estava falando que gosta muito daqui, de São Paulo...**

*S.M.: Sim, sim.*

**V.R.: Você então, tem um relacionamento interpessoal com os brasileiros, como que é?**

*S.M.: No Brasil, você não tem a questão do estrangeiro. Porque aqui no Brasil, todo mundo, ou filho do refugiado, ou filho do imigrante. Não tem brasileiros. Agora tem moda internacional da questão do patriota. No Brasil, no vai funcionar. Tem gente que quer tentar para fazer essa ideologia, mas no vai. No funciona. Todo mundo mistura, como você mesmo.*

**V.R.: Aham. Entendi. Então, você trabalhava, você era cineasta...**

*S.M.: Sim, mas trabalhar com bares e restaurantes.*

---

<sup>23</sup> Entrevista concedida também à pesquisadora Célia Toledo Lucena.

**V.R.: Sim. Agora. Em relação a agora que você exerce um negócio de alimentos e bebidas, você está satisfeito ou você gostaria de voltar para a sua área?**

*S.M.: Eu quero voltar. Claro! Porque você sabe, a área do audiovisual, quem trabalha nessa área do audiovisual, ele não escolhe a área. A área escolhe. Então eu amo essa área, eu trabalhei quase 20 anos no área.*

**V.R.: Fazia filmes mesmo?**

*S.M.: Si. Fiz faculdade que aqui chama: Artes Plásticas (Visuais).*

**V.R.: Você tentou revalidar o seu diploma aqui no Brasil ou não?**

*S.M.: No, não. Não tem tempo pra nada.*

**V.R.: E nessa área de alimentos que bebidas que você exerce hoje em dia, você não tinha trabalhado lá?**

*S.M.: Nunca!*

**V.R.: Porque você trabalhava na sua área.**

*S.M.: Nunca, nunca. Nunca saí do minha área. Nunca, nunca.*

**V.R.: Mas você já teve algum familiar que já exerceu essa área? Ou não? Foi totalmente inovador?**

*S.M.: No máximo, faz ovo.*

**V.R.: Nem sabia cozinhar?**

*S.M.: Não, não.*

**V.R.: Você estava falando que a sua esposa que fazia a comida.**

*S.M.: É. Geral a mulher árabe que faz.*

**V.R.: Mas hoje você sabe cozinhar?**

*S.M.: Sim, uh.*

**V.R.: Você que treina o pessoal na cozinha?**

*S.M.: É. Eu treina.*

**V.R.: E não fez nenhum curso aqui de alimentação e...**

*S.M.: Não, eu fiz curso de básico de vigilância sanitária, essas coisas. Precisa pra abrir negócio, mas outras coisas...*

**V.R.: Então, só para retomar o que você contou: O rapaz do Sátiros perguntou se você queria ficar com esse espaço...**

*S.M.: Si.*

**V.R.: E aí você estava trabalhando com o que lá?**

*S.M.: Gravação do vídeo e ... documentário.*

**V.R.: E você passou a gerenciar aqui e abriu. É seu?**

*S.M.: Sim. É ele passou tudo para mim.*

**V.R.: Você está pagando aluguel aqui?**

*S.M.: Aluguel, si.*

**V.R.: A culinária exercida no seu estabelecimento, no caso você não teve um negócio interior lá? De comida.**

*S.M.: Não, não.*

**V.R.: Você faz pratos totalmente diferentes do universo árabe que a gente conhece aqui no Brasil.**

*S.M.: Si. Eu prefere, principalmente, Festa do Imigrante, que acontece no museu do imigrante, tudo as comunidades participam; alemão, russo, tudo. Então, eu participei... Eu sou palestino, eu morei no Síria como refugiado do palestina. Minha nacionalidade é palestino. Mas minhas pais saiu por causa do... então refugiado, eu sou terceiro geração da refugiado.*

**V.R.: E você viveu quanto anos na Síria?**

*S.M.: Quase 22 anos. Eu fez muita sucesso na Síria, minha produtora foi o número 1 no mundo árabe, se você fez pesquisa no Google... Mas foi por causa do Primavera Árabe, contra a ditadura, eu participei contra a ditadura. Então eu preciso... Ou fica pra morrer ou sair.*

**V.R.: E você nasceu na Palestina em qual cidade?**

*S.M.: Eu nasceu no Egito. Nacionalidade no mundo árabe do sangue, não de onde você nasceu. É complicado, muito complicado.*

**V.R.: Você nasceu no Egito, depois morou na Palestina...**

*S.M.: Eu morei em muitas países por causa do guerra lá.*

**V.R.: Mas qual cidade? Cairo?**

*S.M.: Cairo.*

**V.R.: Depois da Síria, onde você morou mais?**

*S.M.: É onde eu morei mais.*

**V.R.: E a língua é a mesma nesses países?**

*S.M.: É. O sotaque é diferente.*

**V.R.: Mas o árabe é bem semelhante.**

*S.M.: É.*

**V.R.: Mas o árabe de Marrocos e da Tunísia...**

*S.M.: É mais o sotaque. Como você fala o sotaque da Bahia, do Santa Catarina, do Rio de Janeiro... tem letras e palavras diferentes. Mas em geral, mesma... 80% você entende.*

**V.R.: Retomando aqui na questão dos ingredientes dos pratos que você se propõe a fazer aqui, que são pratos diferenciados da comida árabe.**

*S.M.: Sim, sim. Já participei de várias...*

**V.R.: Tem que fazer adaptações do sabor do paulistano?**

*S.M.: Claro, claro.*

**V.R.: O que você vê?**

*S.M.: Você precisa de adaptação por causa de duas coisas: o tempero, nosso tempero é um pouco forte, que brasileiro não vai aceitar ou vai ficar um pouco difícil para ele. Por exemplo, como comida chinês. Se você vai abrir restaurante chinês fora do China, vocês não vai vender cachorro, cobras, essas coisas... Então precisa fazer adaptação. Mas, primeira adaptação que precisa fazer é do tempero, ficar menos forte; outra coisa é dos ingredientes. Tem dois problemas com ingredientes no Brasil. Primeira coisa, fica muito tempo no estoque, no fresca; segunda coisa, muito caro. Comida árabe tem muitas nozes, por exemplo, tempero...*

**V.R.: Especiarias...**

*S.M.: Essas coisas muito caro. Fora do caro, muito tempo no estoque. No fresco. Muito diferente a questão do fresco. Quando nozes fica crocante, maravilhosa. A comida fica molhada, por exemplo. É diferente. Sabor é diferente.*

**V.R.: Amarga? Quando ela está velha.**

*S.M.: É diferente.*

**V.R.: Na sua opinião, qual a importância de preparar pratos típicos do seu país, não só para a sua alimentação, no caso, é um estabelecimento de comida étnica, com os habitantes daqui da cidade de São Paulo, como que você vê isso?**

*S.M.: Eu fez porção, chama mousakhan. Como esfiha, mas no esfiha do Habbib's, esfiha com um tempero que é muito difícil encontrar no Brasil. Tem uma loja no Brasil inteiro que vende. Chama sumac. Muito caro e não fresco. E tem uma loja que vende fresco, certo. Mas muito, muito caro. Essa porção chama mousakhan, com o pão, você faz o pão na hora, no chapa grande e você cozinha cebola, muita cebola, mistura com isso sumac e azeite, que é muito caro também, e fica como pizza. Mas coloca frango. Pra você comer com mão. Foi muito gostoso. Todo mundo que gostou isso...*

**V.R.: É totalmente diferente da percepção de moussaká que a gente tem.**

*S.M.: Não, é mousakhan. Moussaká é diferente. Moussaká você coloca berinjela no forno, essas coisas.*

**V.R.: O mousakhan que você está falando é de origem grega? Ou não.**

*S.M.: Não. Egito. Nós come fica frio, no quente. Isso é comida tradicional lá. Comida pública.*

**V.R.: Comida de rua? Vende na barraquinha de rua?**

*S.M.: Não porque cultura de barraca, mais falafel. Porque é forte.*

**V.R.: Esse moussaká termina com a.**

*S.M.: É porque moussaká é frio. Precisa comer frio. Não esquenta.*

**V.R.: Mas tem gente que serve quente, não?**

*S.M.: Não. Serve frio. Porque o palavra moussaká significa frio. Mas tem gente que serve quente. Tem gente que coloca batata, tem gente que coloca carne moída, tem gente sem carne para vegetariano. Mas gostoso. Muito gostoso.*

**V.R.: Tem de legumes.**

*S.M.: É. Comida árabe muita rica. Porque é antiga. Você fala de 12, 14 mil anos... Você sabe primeiro pão, primeiro produção de pão, foi no Síria, no história. Mais de 30 mil anos atrás.*

**V.R.: Mas falam para a gente que foi no Egito...**

*S.M.: No, no. Isso no pré-história. No civilização antiga, foi no Síria. Antes do Egito. Antes, antes, mais de 7, 8 mil anos antes. Síria país muito rica no história. Primeira música, primeira pão, primeiro poesia. Então, tudo nasceu na Síria. Nossa terra tem civilização maravilhosa. Infelizmente, agora... então essa comida é do Síria. Olha mundo árabe muito grande, como Brasil. Mas quando você fala do comida do Síria, tudo mundo ama o comida deles. Sabor deles, maravilhoso. Porque pela história, tudo... o rei, Império, o rei, sempre morar no Damasco. Então, Damasco pela história, sempre muito rico.*

**V.R.: Desenvolveu mais a gastronomia?**

*S.M.: É. Eles gastam mais. Então você fala sobre 14 mil anos, que cidade em paz, pessoal muito alto rico. Presidente, rei... sempre no seu lugar. Então, pelo tempo, nasceu cultura nos vários lugares e comida, um lugar para mostrar. Arte mostrar. Eu sou rico, eu sou diferente. Comida persa bom, comida turca é bom, mas tudo, tudo eles têm efeito da comida do Damasco do Síria.*

**V.R.: Tudo vem de lá? É isso que você quer dizer?**

*S.M.: Eles têm mesma coisa.*

**V.R.: Influência?**

*S.M.: É, influência. Tudo do Síria. Porque pela história, Síria mais antigo do... Sim, claro, eles têm coisas diferente deles. É maravilhosa também. Cultura persa muito rica. Maravilhosa! Mas infelizmente agora só pessoal radical, pessoal radical, Irã, agora no pode cultura, no pode arte, no pode mulher, no pode "tatatá"... no tem liberdade, no tem força do arte... Tem muitos restaurantes persas aqui em São Paulo no Mercado Municipal. Melhor*

*kebab que comi no mundo, no mundo... já comi no Irã, mais gostoso de que Irã... Aqui no centro, no Mercado Municipal, não dentro do Mercado, tem outro mercado, naquele mercado de legumes (Kinjo Yamato). Arroz que ele faz com carne, hum...tem uma mulher pérsia lá. Tem outra mulher pérsia também, ela faz jantar na casa dela, é caro para entrar, quase R\$100,00, ela convida só 5, 6 pessoas, ela faz umas comidas...*

**VR.: É um casal persa?**

*S.M.: Não sei, ela não está no Migraflix, fora. Minha esposa é cantora do música árabe. Ela tem banda famosa aqui. Agora, quase a única banda árabe no Brasil. Ela cantar também em um outro projeto. Chama Mundana Refugi.*

**V.R.: Ah, que é a orquestra...**

*S.M.: Orquestra Mundana Refugi. Eles têm show amanhã no Casa Francesa...? Casa Francisca. Eles têm vários shows no SESC, essas coisas. Tem uma mulher iraniana/persa lá. Ela maravilhosa também. Nossa tem umas comidas do persa mais do árabe. Eu gosto comida deles. Porque é mais carne. Eles mais pesada. Tem café da manhã, é churrasco. Então eu gosto dessas coisas.*

**V.R.: Você conhece dansaki? Que é um cozido com arroz, lentilha... Aí você cozinha a carne dentro do...**

*S.M.: Você fala dentro do terra?*

**V.R.: Não. Dentro da terra, não. Não é enterrado.**

*S.M.: Ah, então não.*

**V.R.: Esse, você cozinha um molho à base de lentilha...**

*S.M.: Ah, si, si.*

**V.R.: É fantástico!**

*S.M.: Eu conheço. Eu não conheço nome certo, mas conheço essa comida. Porque língua diferente. Cultura persa é maravilhoso gente! Por causa do país fechada, ninguém sabe. Mas o cultura em geral, maravilhoso. Arte que tem. Eu nunca olhei o arte como; mesquita antiga, museum e detalhes não existe outro lugar.*

**V.R.: Arquitetura, tapeçaria ...**

*S.M.: Oh. Nossa. É mas infelizmente ele no querem mostrar...*

**V.R.: É. Eles só exportam o tapete mesmo.**

**V.R.: Agora em relação aos seus hábitos alimentares, sofreram muitas mudanças? Você passou a comer coisas que são aqui do Brasil, de São Paulo?**

*S.M.: Mudança de vida?*

**V.R.: É. Em relação ao o que você come hoje.**

*S.M.: Ah si. Eu no gosto, por exemplo, infelizmente todo mundo isso pra mim, eu acho isso verdade; comida do São Paulo ruim. Comida do São Paulo é muito ruim. Fora do São Paulo tem comida maravilhosa.*

**V.R.: Mas em relação ao que você fala que é ruim?**

*S.M.: Mais comercial, mais é... a questão do gordura... Pesada. Eu acho pesada, não certo. Não sei. Eu gosto comida pesada. Mas tem pesada, você sente vontade e tem pesada você sente mal. Aqui, em geral, eu não gosta de sair para restaurante aqui. Eu no fica feliz quando vai comer num restaurante.*

**V.R.: Mas frutas, verduras, coisas daqui você passou a comer?**

*S.M.: No. Frutas maravilhosas. Frutas, sim. Frutas e legumes maravilhosas.*

**V.R.: E fora de São Paulo, onde você...**

*S.M.: No foi nada. No saí nada [risos]. Mas todo mundo falou isso para mim. Não tudo. Muitos amigos falou para mim da comida do Bahia, comida do Recife...*

**V.R.: Ah entendi. De outros estados.**

**V.R.: É que São Paulo é uma cidade grande, cosmopolita, então tudo se mistura.**

*S.M.: É. tudo se mistura mas no faz o sabor certo. Como comida árabe. Por exemplo, tem restaurante nordestino, mas ele no faz comida nordestina, por causa eu acho que ele vai sofrer o mesmo como eu sofri. Também em São Paulo, eles no sabem fazer arroz. Muito ruim arroz aqui no São Paulo. Muito ruim. Cozinha...*

**V.R.: Por que você acha ruim?**

*S.M.: Porque eles abrem panela, coloca água e coloca arroz. No certo isso. Precisa preparar arroz. Tudo fica como uma pedra no final. No certo isso. Também muito branco. Por exemplo, se você vai num lugar iraniano, nossa arroz dele... Cada um arroz separada e linda. Sério! Você olha e...*

**V.R.: Bem solto o grão?**

*S.M.: Tem três cores diferentes no porção. Laranja, amarelo e branco. Isso junto. Eles faz...*

**V.R.: É com açafrão. É outra coisa?**

*S.M.: É... Olha eu vou falar uma coisa... Eu gosto pra faz muita pesquisa. Por exemplo, quando você fala mundo árabe, tem lugares, pela história, muito ricos, como Damasco, tem comida com qualidade muito alto. Mas tem cidade árabe como Cairo, com qualidade do comida muito ruim. Muito baixo. Tipo do processo é diferente. Porque pelo história, pessoal rico que morou no Damasco, pessoal que morou no Cairo, mais escravo. Então, comida dele mais fácil, mas rápido. Rica do vitamina, do proteína, mas no como...*

**V.R.: Não é sofisticado?**

*S.M.: É. Entende São Paulo essa questão do: no tem tempo de comer. Você tem 15 minutos para comer e voltar pra trabalho. Já era já. Saí do casa, coxinha e café. Você sabe, café da manhã no mundo árabe, é um mesa. Quando eu faz, eu com meu esposa, dois filhos pequenos, que ele no comem muito, eu vou mostrar pra você foto do café da manhã. Você vai ter um choque... Olha, por exemplo, isso do café da manhã; tem feijão, pasta, coalhada seca, berinjela...*

**V.R.: Mas engorda?**

*S.M.: No, mas porque eles trabalham muito na terra. Aqui no Bahia eles têm café da manhã forte também. Porque eles trabalham no terra, eles trabalham muitos pesos.*

**V.R.: Mas a comida da Bahia é boa?**

*S.M.: É. todo mundo fala isso pra mim. Eu quero viajar lá só por causa do comida. Mas comida baiana todo mundo fala que é forte, pesada e gostoso. Porque eu acho também, cultura deles, africana.*

**V.R.: Você come frutos do mar? Camarão, lula...**

*S.M.: É. Eu come. Claro!*

**V.R.: Quais são as dificuldades de se estabelecer em um negócio de gastronomia?**

*S.M.: Aqui no Brasil, o lucro. Lucro não é pelo que você gasta. Estou falando sobre... Por exemplo, eu vou falar, é...*

**V.R.: Custo?**

*S.M.: É. Custo muito alto. Não é investimento certo. Eu acho... por exemplo, vou falar um exemplo do... do Falafel. Porque eu sei detalhes. Um lanche do falafel, vai, o custo pra mim, do ingredientes, quase 4 reais. Vai ter que preparar; salário do cozinheiro, energia, custo, serviço...*

**V.R.: Luz, gás, essas coisas?**

*S.M.: Nossa, um monte de coisas. Vai chega pra nove, dez reais e ainda no vende. É muito alto. Estou falando de qualidade certo, porque tem muito gente, eles faz falafel do jeito muito ruim. Porque grão de bico, você sabe, precisa colocar no água. E sua água precisa trocar a cada dois horas. Aqui, eles trocam uma vez, tira pra moída. Isso no certo. Cada duas horas, precisa trocar água. Sabor totalmente diferente. Então, isso gasta muita água, muita energia, muito trabalho. Chega pra 11 reais, quase um lanche. E tem gente que quer vender pra 12 reais, mas qualidade no certo. Se eu quero vender, pelo menos, vai vender pra 15. Estou falando sobre coisa que eu sei. É, 40%, você vai vender. No tem garantia pra vender ainda. Então, é... comida árabe é muito, gasta muito energia. Você precisa... Olha, a cada duas*

*horas, você precisa trocar água. Cozinha do arroz, duas horas você precisa. Então, muitas coisas precisa fazer. No é fácil. Eu acho que isso muito caro aqui.*

**V.R.: O custo?**

*S.M.: Comida árabe muito caro aqui.*

**V.R.: Na sua opinião, qual é a relação entre a comida étnica que você produz no caso, que vem da Síria, e a sua identidade de imigrante? A relação, entre essa comida que você faz aqui...**

*S.M.: No, olha, o comida como, eu sempre... Antes, antes do Brasil, eu sempre comida, isso não, o culinária desculpe, parte do arte. Arte e cultura do povo pelos mil anos. Já viajou muitas países, primeira coisa eu olha é o comida. Ou eu vou ter respeito pela cultura, ou eu no vou ter interessante.*

**V.R.: A primeira coisa que te atrai numa cultura é a comida?**

*S.M.: É a comida. Essa pode conversar com comida como música, como poetry. Porque são coisas muito importantes. Então, com certeza, por exemplo, aqui quando chega, tem várias... no Festa do Imigrante, tem quase 60 barraca. 60 comunidade diferente. Vietnã, Alemanha, Japão... A verdade, no Sé, isso minha opinião, tem várias barracas, nossa, comida deles... Eles não entendem questão do adaptar comida pra outros... muito seco. Por exemplo, eu tenho uma, eu no nosso bar Todos os meses, tem um dia pra homem refugiado, pra mostrar a comida dele e vender para público. Eu no ganha nada. Eu chama ele, faz sua comida, cozinha e mostra para público. Tem dois problemas, com dois tipos do imigrantes: africano e latino. Infelizmente eles no tem, eles têm comida boa, mas no sabem mostrar, no sabe adaptar.*

**V.R.: O sabor, é muito...**

*S.M.: É. Os brasileiros também, você precisa mudar muitas coisas. Por exemplo, pizza no Brasil, no pizza do Itália. Já mudou muitas coisas. Então, o árabe, mais inteligente sobre adaptar comida. Como eu fez: brasileiros gostam arroz e carne. Que mais próximo, eu vou diminuir tempero. Brasileiros gostam de coisas diferentes, mas, com certeza, saborosa, fica. Então, africano e América Latina, eles têm comida muita rica, mas ... Peruanos, bolivianos, colombiana, tem muito coisas bom, é muito perto da cultura brasileira, pode vender muito, mas eles no sabem... Tem uma menina, mulher, ela faz empanada. Eu vender empanada dela aqui. Ela adaptou...*

**V.R.: De onde ela é?**

*S.M.: Boliviana.*

**V.R.: Você se sente mais reconhecido trabalhando aqui, em audiovisual, fazendo cinema ou vendendo comida?**

*S.M.: Na verdade eu não consegui responder, porque eu não trabalhei na área do audiovisual aqui. Alguns projetos pequenos que não... Eu sou feliz, mas não tenho segura da vida sabe? Também porque, você trabalha 1 mês e espera 3, 4 para outro projeto. Crianças não vai esperar. No comida, você olha... Comida você, com certeza vai vender. Olha, tem crise no brasil agora, e comida nunca cai. Tem 3 produtos que nunca cai. Produto do comida, beleza e crianças. No, isso sério. Qual país no mundo, você trabalha nesses três coisas, você vai ficar tranquilo. Comida, produto do beleza do mulheres e o que precisa crianças; leite, fralda, roupa... Porque o família, por exemplo, minha prioridade é a seguinte, no caso; eu fala pra esposa: O que as crianças precisam comprar para esse mês? Tem mais dinheiro aqui, ela faz cabelo, tudo bem. O que tem dinheiro, pode usar, mas nunca... Sempre tem dinheiro para crianças e mulher.*

**V.R.: Sem sobrar para você?**

*S.M.: Não. Não sobra nunca. [risos]*

**V.R.: Mas você não se sente realizado fazendo a comida do seu país, aqui no Brasil? Você preferia estar na sua área mesmo, de audiovisual? Se você pudesse escolher...**

*S.M.: Não. Eu prefiro, porque eu amo a minha área. Mas, outro lado, essa área muito bom. Mostrar sua cultura, pra conhecer mais pessoas. Por exemplo, se eu trabalhar com audiovisual, eu não vou encontrar muita gente. Aqui, todo dia, encontra com, pelo menos, 20/30 pessoas. Você trabalha com público.*

**V.R.: Você consegue atingir também o econômico...**

*S.M.: Eu tem sorte do praça Roosevelt. Lugar, ponto maravilhoso. Eu aprendeu muitos palavrão. [risos]*

**V.R.: Aqui é uma mancha da cidade né. É uma coisa mais libertária, mais de esquerda...**

*S.M.: Sim, claro. Esse bairro é do LGBT.*

**V.R.: Esse entorno...**

*S.M.: É. O Augusta, da praça pra Consolação... esquerda, sim. Maioria esquerda, sim. Mas, em cima do parte, Jardim Augusta, nossa, do Bolsonaro lá.*

**V.R.: Agora eu só queria retomar duas coisas. Quais são os pratos que as pessoas preferem aqui no seu estabelecimento? Sabe me dizer? Assim, o que o público gosta...**

*S.M.: Falafel.*

**V.R.: Lanche ou porção?**

*S.M.: Depende. Mais gente é porção. Melhor porção com cebolas. Mas se um pessoa quer comer, é lanche. Sanduíche.*

**V.R.: Mas você faz com molho de tahine?**

*S.M.: Sim, sim.*

**V.R.: Batata frita, picles, salada, tudo igual...**

*S.M.: Tudo, tudo. Porção muito lindo.*

**V.R.: E mais última questão. Eu vou retomar essa questão porque não ficou muito claro. Quais significados da comida da sua origem representa na sua via atual? Comida étnica?**

*S.M.: Si. O que... essa pergunta eu não entendi certo.*

**V.R.: O que representa na sua vida agora? A comida que você faz.**

*S.M.: Isso parte do cultura, parte do resistência da vida. Porque tem problema entre árabe e Israel. Sempre brigar sobre falafel. Pelo história, antes do Israel existir, tem falafel. Mas eles falam nosso cultura. Então, sempre tem briga. No Festa do Imigrante eu briguei com eles lá.*

**V.R.: Você brigou?**

*S.M.: Com certeza. Claro! Porque não precisa mentira pra criar história. É não certo isso. Eles têm outra cultura, mas... Sabe, política o... comida parte do cultura, política, tudo misturado.*

**V.R.: Parece que a Síria processa internacionalmente Israel pela disputa do homus.**

*S.M.: No, no. Tem barraca do Israel na festa do imigrante. Eles coloca: Pão Sírio. Pelo amor de Deus! Barraca do Israel, eu tirei foto. Eles vende pão sírio. Pão sírio, falafel sírio, no barraca do Israel, como cultura dele. No certo. Eles têm comida deles, ele com certeza têm...*

**V.R.: Então, mas eles se apropriam, se você for ver, tem uma espécie de ravióli de batata, que se chama pierogi, que é polonês, cristão. Aí, eles chamam de vanerikes na cultura judaica do leste europeu. Eles se apropriaram, eles aprenderam com os poloneses cristãos a fazer e virou um prato judaico do leste europeu.**

*S.M.: Isso parte do conversa com eles. No pode. Eu vou falar um palavra, no pode faz país pelo religião. Por exemplo, eu sou muçulmano do Síria ou palestina, certo? No tem nada com os muçulmanos do Indonésia. Isso no significa: Vamos fazer o nosso país, juntos. No certo. Por exemplo, você cristão do Brasil. Ele cristão do Espanha, ah vamos fazer nosso país chama Jesus Cristo. Só pra Cristão. Isso é loucura! 2020, agora. Como judaico nasceu no Poland, nasceu no Rússia, nasceu no Austrália, nasceu no Brasil... Ah vamos fazer país junto. Por quê? Porque você é judaico. Quê? Nossa cultura diferente. Esse nosso problema com o palestino com eles. Eles sempre fala: guerra entre palestino e judaico. No certo. Palestino é*

*nacionalidade, judaico é religião. Religião nasceu antes do Brasil, antes do Europa, antes de todo mundo. Religião árabe. Isso verdade. O tripé do judaico, foi tripé árabe. Então não. Eles brigar com essas coisas. Conversa muito longe. Conversa política muito longe. Mas no justo criar país por causa da religião. Porque isso tem problema com Israel, eu no gosto Vaticano, porque Vaticano país religioso. Eu no gosto Israel porque é país religioso. Uma questão do cristão, uma do judaico, no certo. No tem relacionamento entre judaico brasileiro e judaico do China. Cultura diferente. Por exemplo, você cristão, certo? O que tem relacionamento com cristão do Inglaterra? Nada. É só isso o nosso problema. Mas eles mostrar na mídia outra coisa.*

**V.R.: Muito legal! A gente agradece bastante!**

**APÊNDICE H – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 5**

Entrevista com Jéssica Ruth Ibaku, realizada no dia 04/02/2020, às 14h30, no SESC 24 de Maio, localizado à Rua 24 de Maio, 109, bairro República, São Paulo-SP.

**V.R.: Boa tarde! Vamos começar a entrevista com a Jéssica, o nome dela completo é Jéssica...**

*J.R.I.: Jéssica Ruth Ibaku.*

**V.R.: Vamos ver como se escreve.**

*J.R.I.: Ruth.*

**V.R.: Ah, Ruth...**

*J.R.I.: Ruth.*

**V.R.: Idade?**

*J.R.I.: Eu tenho 42 e vou fazer 43 em maio.*

**V.R.: Casada? Solteira?**

*J.R.I.: Solteira.*

**V.R.: Então você é de Uganda?**

*J.R.I.: Sim*

**V.R.: Qual cidade você nasceu lá?**

*J.R.I.: Chama Kumi.*

**V.R.: Ah, é fácil.**

**V.R.: Há quanto tempo você está no Brasil?**

*J.R.I.: 10 anos, cheguei em 2009.*

**V.R.: Então sua primeira língua é inglês?**

*J.R.I.: Inglês.*

**V.R.: Você fala mais alguma língua sem ser inglês e português que agora você fala?**

*J.R.I.: Sim, idiomas de lá, dialetos eu falo 9 na verdade...*

**V.R.: Nossa.... Fala português....**

*J.R.I.: Fala português também...*

**V.R.: Que mais?**

*J.R.I.: Sim, dialetos de lá, eu tentar falar espanhol, mas agora estou esquecendo um pouquinho, mas eu dá pra entender*

**V.R.: Francês você fala?**

*J.R.I.: Não.*

**V.R.: Tá.**

**V.R.: Você terminou a escola, fez algum curso técnico, superior, alguma coisa?**

*fazer, qualquer tipo de apoio a gente recorre lá ainda...*

**V.R.: Cáritas?**

*J.R.B: Si, Cáritas!*

**V.R.: Então como profissão, lá você era cabelereira?**

*J.R.I.: Sim, ainda sou!*

**V.R.: Não, sim...**

*J.R.I.: Eu fazia no tempo livre, quando não tem nada eu encaixa ....*

**V.R.: Sim, e agora você se considera cozinheira ou não?**

*J.R.I.: É eu acho que sim*

**V.R.: E você tinha me falado também que é artesã... é isso?**

*J.R.I.: Sim.*

**V.R.: Que trabalho com bordado?**

*J.R.I.: Si, Si, Si crochês.*

**V.R.:E no caso você chegou a solicitar o estatuto do refúgio, o documento ou não quando você deu entrada aqui no Brasil?**

*J.R.I.: Si, agora estou como refugiada, foi acertada em 2009 mesmo... visto de residência*

**V.R.: Você então tem o visto de residência?**

*J.R.I.: Si.*

**V.R.: E você poderia contar, assim brevemente, o motivo que você sair do seu país de Uganda, o que fez você sair de lá?**

*J.R.I.: Então, eu sou vítima de violência doméstica que é ... foi muito difícil pra mim decidir sair... ah por causa da lei , tem as coisas que não acontecem do jeito que a gente quer e aí ficou difícil, primeiro a minha cultura que não aceita que você ter filhos antes de você casar, e antes de terminar o meu curso tive um filho e aí me expulsou de casa, para eu aprender... mas quando fiquei com o pai dos meus filhos, tive mais uma filha, passei dois e passei a sofrer porque não tem como você falar pra alguém lá... vamos pra você pagar o dote... essas coisas assim... então, eu no começo sofri porque não tinha outra saída, e meu pai, e a vergonha pra você voltar com os filhos e tudo!*

**V.R.: Sem estar casada?**

*J.R.I.: Não, a gente não casou nem em igreja que é... o problema começou porque só morava com ele, a gente casou tradicional ou civil, não, então aí, comecei a sofrer porque lá os homens é muito macho assim que é .... vê que você não tem valor e na sua casa você tem*

*vergonha de voltar. Porque eles não permitem isso, quando você volta você tem que fazer do jeito que pra você voltar pro seu marido, pro seu casamento, então eu vi... que eles não aceitam.*

**V.R.: Eles não aceitam?!**

*J.R.I.: Eu vi, eles não aceitam, porque eu tentei, eu sai da casa dele mais de 10 vezes , mas quando volta, chamam você de vários nomes, de prostituta, deu vergonha na família, estragou nome na família, essas coisas assim. Até me chamar prostituta, né, não tem como.*

**V.R.: Então você nem pensa em voltar para lá?**

*J.R.I.: É ninguém quer você falar com filho dela, olha lá ela é perdida, essas coisas então... qualquer lugar que você vai ou falar com qualquer pessoa eles pensam que você tá querendo seu homem, prostituta, então você não vai ter outro casamento porque primeiro você já foi ou quando você tenta alguém dentro da sua família vai começar a falar isso: - Ah aquele lá tem 3 filhos, aquele prostituta! Sabe essas coisas assim ... então eu não me encaixava, mais meu pai me entendeu, a gente conversou muito e eu decidi sair, primeiro que eu sai com os filhos e ele não aceitou, o pai dos meus filhos não aceitou, veio atrás da gente e eu fui em outra cidade perto, e aí começou a procurar outras pessoas militar que tinham armas, matou meu tio que estava ao meu lado, porque lá, porque você não casou eles não deixam o homem com os filhos, mas ele queria os filhos dele, né? Aí que causou todo o problema que eu voltei de novo com os filhos e aí decidi deixar pra ele porque a minha família estava em perigo, todo mundo estava me expulsando , falando: Sai, Sai olha a coisa que você trouxe na família e aí morei no Quênia um bom tempo... as pessoas estavam atrás de mim, aí decidi vir pro Brasil.*

**V.R.: Mas por que surgiu essa ideia de vir pro Brasil? Por que você sabia que o Brasil aceitaria você?**

*J.R.I.: Então....*

**V.R.: Você já tinha ouvido falar do Brasil?**

*J.R.I.: Não na verdade, foi um padre que... que topou a ideia porque quando eu tava no Quênia foi um padre que tava mais próximo do meu pai que começou a conversar, falando que tem um grupo da mulheres que tá indo no Brasil, eles vai levar as coisas artesanatos e tudo ... ela quer trabalhar lá com elas, pode ir ... alguma coisa assim, e é mais fácil porque tava indo no grupo das mulheres , então não pensei em outro país, queria ir embora, então quando venha aqui as mulheres não moravam aqui na brasil, as vezes veem, faz a venda e volta, então aí que comecei comunicar, porque tem outras primas que tá fora do país , tem outra que tá no Irlanda, começou conversar com ela e olhe lá que você pode pedir refúgio, você tem problema, você não pode voltar, e.... meu pai tinha emprestado dinheiro, aí não*

*trabalhei, não ganhei nada e como voltar sem dinheiro... aí falei: - Agora que vou pedir refúgio aqui mesmo para ficar ... aí que pedi refúgio, foi acertado e eu fiquei.*

**V.R.: Você acha então que acabou dando certo ficar aqui? Você gosta então...**

*J.R.I.: Ah porque fiquei aliviada, porque ninguém sabe da minha história, ninguém fica atrás de mim chamando de prostituta... na verdade eu fiquei mais segura aqui, porque lá eu tava com medo até de andar... e fazer qualquer coisa, tudo que você tenta fazer, todo mundo está te rebaixando, começar por outras mulheres, elas pensam: Nossa você está conversando com ela? Que ela tá falando pra você? Então, aí que ficou mais difícil as pessoas trabalharem com medo de mim, pensa que vou estragar casamento deles, né? Então preferi ficar aqui.*

**V.R.: Então você sentia que você era julgada?**

*J.R.I.: Muito julgada, é difícil!*

**V.R.: Em relação a sua condição dentro do Brasil, você se sente refugiada ou imigrante?**

*J.R.I.: Ainda me sinto refugiada, porque no tô dependendo de mim totalmente....*

**V.R.: Você precisa de ajuda, de apoio de alguém, de uma instituição?**

*J.R.I.: Às vezes a gente pede ajuda o Cáritas ajuda, o Conare, na verdade ajuda para, quando a gente tem uma maior dificuldade de... essas coisas de pagar aluguel, mas aí a gente fica dependendo deles, tem um curso que você quer fazer , qualquer tipo de apoio a gente recorre lá ainda...*

**V.R.: Cáritas?**

*J.R.B: Si, Cáritas!*

**V.R.: Me como você se sente Jéssica, o seu relacionamento interpessoal com os brasileiros em geral, você se dá bem com povo daqui, como se sente?**

*J.R.I: Na verdade antes de conhecer cultura daqui, eu me fechava muito, eu não conversava, demorou muito, muito pra confiar nas pessoas, mas a pouco a pouco eu comecei a ter interesse pelo pessoal de mais idade porquê eu tava sentindo saudades da minha família, da minha mãe, então quando uma senhora de 60 anos uma coisa assim... comigo, porque cada Natal não passa sem eles me chamar...mesmo que assim , fica um, dois dias sem ouvir nada de mim: “Como você está?”... Uma coisa assim, eu senti muito acolhida, mesmo que demorei a me abrir, tem pessoas que me conhecem, mas eu nunca falei nada deles... ok, eu tô bem, minha mãe tá bem , minhas filhas tá bem... mas a minha história, minha história mesmo...*

**V.R.: Aqui você tá morando com quem?**

*J.R.I: Aqui eu moro sozinha! Si, tô morando sozinha!*

**V.R.: Mas você tem amigos, daquelas amigas que vieram com você há 10 anos atrás?**

*J.R.I: No, No....*

**V.R.: Você não tem contato com mais ninguém?**

*J.R.I: Porque o evento foi em Brasília, Curitiba e Rio de Janeiro, então não conheci mais ninguém porque só empresárias que vem faz evento e volta, uma coisa assim... nunca vi mais eles!*

**V.R.: E aí você se estabeleceu em São Paulo e ficou?**

*J.R.I.: Si, eu fui perguntando por que no mesmo grupo tinha outras pessoas de Uganda que veio e uma mulher ficou porque queria ver como era o Brasil e eu que fui perguntando porque era ela que viajava mais, viajava muito, então você quer ficar num lugar melhor pra você vir pra São Paulo, porque tinha abrigo, outros lugares não tinha ou nem perguntei por quê por causa do idioma era mais difícil, né? Então ela falou venha a São Paulo.*

**V.R.: E você gosta daqui?**

*J.R.I: Si, Si, eu gosto!*

**V.R.: É uma cidade bem agitada? Você se adaptou bem? É grande como era a onde você morava?**

*J.R.I: No, no, no muito pequeno. Muito tranquilo!*

**V.R.: Então, você tinha me falado que já trabalhava lá no seu país de origem e era cabelereira profissional e você estava satisfeita com sua carreira antes de vir pra cá , antes das circunstâncias que ocorreram com você... você gostava de ser cabelereira lá?**

*J.R.I: Sim, eu gostava que eu fazia, né... mesmo assim que eu ganhava pouco, mas as vezes você não tem muita saída, mas eu gostava do que eu faço.*

**V.R.: Então, em relação a diploma, você não tentou revalidar o seu de Secretariado aqui, mas você acha que seria viável você falando inglês, falando essas línguas, você tentasse ser secretaria?**

*J.R.I: Todo mundo fala, mas, mesmo assim que você fala que tem uma profissão em seu país ninguém te dá um emprego, porque desde que entrei no Brasil o único trabalho que eu fazia foi limpeza. Foi limpeza, nunca consegui trabalho melhor.*

**V.R.: Mas você tentou falar com o ACNUR, o CONARE com alguma entidade pra tentar revalidar seu diploma e eles não te ajudaram?**

*J.R.I: Si, Si eles estão começando a fazer isso agora, mas mesmo assim eles nunca vai encaminhar você aonde tá querendo a pessoa que trabalham na sua área que... primeiro eles falam que a gente não sabe falar português, essas coisas assim, mas....*

**V.R.: Você fez algum curso pra português ou só de falar com as pessoas?**

*J.R.I: Na verdade ... quando comecei a fazer o curso tinha aquela necessidade de que fê trabalhar porquê a onde a gente morava no abrigo você é expulsa de manhã às 07:30 tá na*

*rua, então todo dia ficava mais difícil, então na maioria do tempo a gente aprendeu lá no trabalho.*

**V.R.: E você trabalhou do que assim... desde que você chegou?**

*J.R.I: Tudo limpeza, nunca fiz outro trabalho!*

**V.R.: E cozinheira em restaurante, outra coisa assim...**

*J.R.I: No, no nunca tentei!*

**V.R.: Nunca tentou?**

*J.R.I: Eu tentei em 2010, mas foi pouco tempo, foi meu amigo que me colocou lá, mas quando ele saiu mandaram tudo embora, então desde aquele tempo não consegui outro trabalho fixo,, mas tinha que trabalhar bico, eventos e daí peguei outro trabalho fixo numa concessionaria, mas foi na limpeza, na área da limpeza. Trabalhei lá 05 anos, eles me mandaram embora, na verdade foi fechado, foi uma concessionaria que vende carros, fecharam em 2017. Desde ali, falei que não vou mais fazer limpeza.*

**V.R.: E aí, desde então, você tem feito artesanato, feito...**

*J.R.I. É, mas não vendia tão bem, não vendia tão bem... eu comecei a fazer cabelo mesmo, comecei a divulgar que tô fazendo cabelo, não tinha muitas clientes e daí a história da comida, fui trabalhar com Migraflif ... foi em 2018. Na verdade, no começo alguém falou que foi fazer o curso de 03 meses... com para gente... foi de 03 meses acho em 2018 e em 2019 que eu comecei a trabalhar com eles pouco a pouco como assistente, como chef.*

**V.R.: Então, eles dão o primeiro curso, de ensinar coisas da cozinha, não só isso... ensinam outras coisas também...**

*J.R.I.: Si, na verdade como dirigir seu próprio negócio, como divulgar o seu trabalho ...isso, isso...*

**V.R.: Então, você no caso antes de fazer esse curso no Migraflif você já sabia cozinhar alguma coisa antes?**

*J.R.I: Si, já fez comecei a fazer poucos eventos, uma indica pro outro e assim comecei e aí que alguém me indicou... na verdade tava aberto pra se inscrever no Migraflif, me inscrevi e comecei a fazer o curso com ele.*

**V.R.: Então, assim... sua trajetória de começar a empreender com comida, de vender essa comida vem do Migraflif, antes disso você não fazia comida para as pessoas....**

*J.R.I: No, no.*

**V.R.: E aí mesmo você não fazendo evento pro Migraflif você vende para as pessoas que te encomendam?**

*J.R.I: Tem almoço que eu faço, tem outras também...*

**V.R.: O que que você faz mais também?**

*J.R.I.: Tem outra que... panqueca kabala naga...banana com farinha de mandioca... e qual outra que eu fazer... e eles escolhem aqueles simples sucos tradicionais de lá... que a gente faz cozinha o suco...*

**V.R.: Ah é, cozinha o suco do quê?**

*J.R.I.: Suco de abacaxi com gengibre e colocar o chá pra pegar aquele cor de chá mesmo e açúcar, toma gelado.*

**V.R.: E chá preto?**

*J.R.I.: Si, chá preto!*

**V.R.: Toma gelado, então? E a culinária então no caso não vendia, não comercializava comida lá. Aqui, pra começar a fazer aqui essas comidas, as samosas e as outras panquecas que você faz, você teve dificuldade em achar os mesmos ingredientes que você tem lá no seu país ou aqui tem tudo**

*J.R.I.: No, aqui tem de tudo. Só farinha de trigo na verdade é diferente. Mas quando eu comecei usar massa deu mesmo textura de lá.*

**V.R.: Deu a mesma... como você classifica é pior ou melhor a farinha, diferente...**

*J.R.I.: Mexendo muito na mesma coisa, então é melhor, agora tô achando que não nem diferença.*

**V.R.: Porque você já se acostumou, mas para o gosto do brasileiro a especiaria, condimentos, picância é o mesmo gosto do geral ou você tem que fazer mais suave...**

*J.R.I.: No, na verdade eles gostam, às vezes, eles me perguntam, o que você colocou, mas eu falo só cebola e pimenta do reino e só, às vezes, falo que nem fritei. Só temperei o carne – Nossa que diferente! Eles falam, mas eu falo que não coloquei mais nada, só isso!*

**V.R.: Então, não é muito apimentada?**

*J.R.I.: Não, depende que porque as pessoas daqui não gostam muito de pimenta, então o que eu faço, eu faço pimenta separada, quem quer coloca. Mais ardente quando tá fazendo, faço com pimenta.*

**V.R.: Mas é malagueta lá, qual a pimenta que vocês usam?**

*J.R.I.: Qualquer tipo de pimenta, aquela pequeninha...*

**V.R.: A pequenina é malagueta.**

*J.R.I.: Na verdade a gente não faz nem no molho, se alguém pega aí coloca, direto!*

**V.R.: Você não faz aquele molho...**

*J.R.I.: Não, a gente pega a pimenta e coloca direto...*

**V.R.: É ardida? E aí, você falou que fez esse curso do Migraflif e só com eles que você fez o curso de comidas e bebidas ou com alguma outra entidade....**

*J.R.I.: Só com o Migraflif.*

**V.R.: A Cáritas deu algum curso pra você....**

*J.R.I.: Não, a outra que vou fazer é esse ano mesmo... tem dessa mulher da Síria ... esqueci o nome dela.*

**V.R.: Da Síria?**

*J.R.I.: É... ela também tem um grupo... acho que ela trabalhava com Migraflif.*

**V.R.: A Fátima que...**

*J.R.I.: Não... deixa eu ver o nome dela... ela falou que tem um chefe que montar um negócio, lá, porque ela perguntou, além disso, porque percebeu que comida que eu faço é da rua mesmo, mas ela queria que outro chefe da gente é... a fazer um tipo de janta, mas ele vê nossa comida mesmo e ele treina como que fazer. Ela falou que vai ser esse ano mesmo, mas não sei quando.... esqueci o nome dela.*

**V.R.: Não tem problema quando você souber me passa pelo WhatsApp.**

*J.R.I.: Joana...*

**V.R.: Joana Ibrahim?**

*J.R.I.: É eu vou fazer com ela ... então às vezes quando tem... já conversei com ela, porque às vezes eles procuram pessoas de diferentes países...*

**V.R.: Ela tem mesmo... ela desenvolveu um aplicativo.**

*J.R.I.: Si, Si às vezes ela chama, mas eu não trabalhei com ela muito não... acho que dois eventos e só.*

**V.R.: E você gosta de trabalhar nesses eventos? Como que é você se veste a caráter, com alguma roupa especial que utiliza lá no seu país... é que às vezes eles usam aquelas roupas etnias ....**

*J.R.I.: Não... a gente tem, igual o Migraflif, a gente aquelas roupas dos chefs mesmo e só turbante que eu coloca aquele toca tipo pano da África mesmo e avental que eu colocar detalhes do nosso pano... só isso.*

**V.R.: E na sua opinião... qual a importância de preparar pratos típicos do seu país , não só pra você comer, mas para os habitantes daqui de São Paulo? Como você vê isso?**

*J.R.I.: Nossa... primeiro que meu país vai ficar conhecido aqui ... Nossa da onde? ... Como que faz... e aí que nós nota que tá conhecendo alguma coisa ...é, é... meu país é pequeno que pouca pessoa sabe onde fica Uganda, mas através da comida todo mundo agora tá conhecendo ... Nossa já vi você no evento do fulano, eu pesquisei, vi isso, isso... ano passado*

*eu fiz o, dava aula no Senac.... cada ano eles pegam 08 refugiados de cada países diferentes pra dar tipo de culinária do nosso país, então sendo conhecida agora através da culinária...*

**V.R.: Qual o Senac que você foi?**

*J.R.I.: De Osasco.*

**V.R.: Osasco, legal! E aí você deu essa oficina lá e eles....**

*J.R.I.: Si, cada mês a gente tinha comida diferente.*

**V.R.: E aí os alunos fazem junto com vocês ou vocês só demonstram?**

*J.R.I.: Si, Si a gente fazia a prática junto com eles.*

**V.R.: E eles gostaram, você ensinou eles a fazerem essa... samosa?**

*J.R.I.: Si, si mas essa massa é muito difícil fazer , então aqueles que pegaram todo mundo que fez foi a panqueca de banana ... todo mundo me mandava foto – Nossa, que gostoso! Eu não sabia que pode sair só banana com farinha de mandioca... sair comida.*

**V.R.: Diferente! Aqui a gente come mandioca com farinha e fazemos outras coisas também...**

*J.R.I.: Por isso que eu falo que tem algumas coisas aqui que a gente só mistura... que só jeito de vocês fazerem é diferente.*

**V.R.: É porque tem muitos... é porque como a gente teve também muita.... aqui são três matrizes no Brasil, dos negros africanos, dos indígenas, dos portugueses, mas depois os outros imigrantes europeus também... e de outros países também, asiáticos, enfim, enfim... então a gente em assim muita influência não tanto na comida de São Paulo, mas nordestina e sobretudo, baiana, da África que é quiabo, é dendê, é côco e tipos de feijões diferentes, então a gente já tem uma influência né, couve, mandioca, tudo isso a gente come também, mas come de uma maneira diferenciada ... e quais os significados da comida da sua origem, o que representa a comida da sua origem na sua vida atual?**

*J.R.I.: Agora é tipo um negócio pra mim, agora já não viver sem isso porque eu já vi que pessoas gostam de coisas diferente e eu tô tentando focar nisso que eu quero fazer agora ... se dá pra abrir restaurante ou mesmo fazendo evento, eu estou satisfeita com isso...*

**V.R.: Por enquanto você está com os eventos e com as encomendas? Mas você quer ....**

*J.R.I.: Crescer mais... mesmo assim fazendo delivery tipo da comida gostaria muito pra ter no mercado...*

**V.R.: Um restaurante de salão você gostaria de abrir também para ter interação com o público ou só delivery?**

*J.R.I.: É difícil trabalhar em restaurante sozinha assim... você é a única que sabe fazer....*

**V.R.: Aí você tem que servir as mesas ...**

*J.R.I.: Si, si mesmo que você tem equipe não é igual, é muito trabalhoso...*

**V.R.: E como são os seus hábitos alimentares? Você sofreu muita mudança do que você costumava comer na Uganda ou você está comendo coisas semelhantes ou passou a comer coisas diferentes aqui, frutas, vegetais, carnes, coisas diferentes que tem aqui que não tinha lá... você passou a incorporar alimentos aqui?**

*J.R.I.: Primeiro que não sofri muito assim, saudades veio depois porque eu sempre queria aprender, vou visitar alguém igual você fez porque o jeito de cozinhar é diferente, aprendi o jeito de cozinhar daqui eu gostava muito porque era muito rápido... nossa demora muito pra alguma coisa, então eu achei que daqui ficou bom, na verdade eu gosto muito de strogonoff porque é muito parecido com nossa só que a gente colocar amendoim torrado ... passa no amendoim e depois coloca... eu gosto muito de strogonoff porque a cada novidade eu quero aprender como que faz .... as frutas...*

**V.R.: De frango ou de carne?**

*J.R.I.: De carne, de frango, tudo.... porque uma ...*

**V.R.: Você sabe que strogonoff não é tipicamente brasileiro, é uma coisa que foi meio...**

*J.R.I.: No, no sei... não pesquisei bem a história, mas ...*

**V.R.: Ele é um prato... na verdade russo, mas é bem diferente como faz na Rússia e faz aqui colocou creme de leite, aí colocou um monte de coisas que, lá faz diferente... faz com molho de tomate, com páprica, faz com outra base de molho de carne, é bem mais picante, bem mais vermelho, mais forte... aqui não, aqui já vai mostarda, já vai creme de leite, dá uma misturada, mas é muito gostoso... mas assim já uma adaptação pro brasileiro, entendeu?? Assim como a pizza daqui que você deve saber que não tem nada a ver com a da Itália e muitas outras coisas que a gente faz aqui também...**

*J.R.I.: E aqui tem muitas frutas que a gente não tem na verdade, das frutas eu amo cada vez que eu sei que já começou o verão tem esse tipo de fruta, então como muitas frutas...*

**V.R.: Qual por exemplo não tinha e que você...**

*J.R.I.: Tem aquele que é vermelho fora e dentro tá um uma coisa macio... não sei como que que chama... não é morango, não.*

**V.R.: Lichia?**

*J.R.I.: Isso, tem aquele também preto, também lá dentro que dá pra...*

**V.R.: Jabuticaba?**

*J.R.I.: Então é... não tem, não tem.*

**V.R.: Jabuticaba que eu saiba é bem brasileira, a lichia não.**

*J.R.I.: E açaí que aprendi, demorei muito, mas é aprendi, no...*

**V.R.: Cupuaçu você já experimentou? É uma fruta da Amazônia! Caju?**

*J.R.I.: Já, Já.*

**V.R.: Caju tem lá na África...**

*J.R.I.: Caju tem, tem sim... tem aquele é tipo maçã assim, mas é...*

**V.R.: Pêra?**

*J.R.I.: Pêra a gente tem ... esqueci o nome, mas é tipo maçã, mas também não tem caroço...*

**V.R.: Pêssego, nêpera, ameixa....**

*J.R.I.: Um grandão tipo maçã, e tem aquele que tá maduro e fica vermelha igual o tomate...*

**V.R.: Ah, caqui?**

*J.R.I.: Ah caqui gosto muito... aqui é mais durinha, lá não tem...*

**V.R.: Aqui tem vários tipos de caqui. Aqui tem bastante diversidade. Aqui é país tropical, e no caso quais são as dificuldades ter um negócio de gastronomia aqui em São Paulo na sua opinião, você que está tentando estabelecer, ter um negócio seu de gastronomia, qual a dificuldade de você ...**

*J.R.I.: Primeiro as coisas que eu preciso usar, forno, frigideiras, equipamentos que é caro...*

**V.R.: Pra adquirir? E você já pensou em usar uma cozinha colaborativa, você sabe que existe aqui São Paulo cozinhas que você pode usar...**

*J.R.I.: Si, quando a gente fez o curso com o Migraflix, mas é vi que como eu faço as coisas assim... os pedidos não é muito então, foi então que a não vale a pena pra fazer lá... eu pegou minha panela e minhas coisas que eu fazer muito simples fazer...*

**V.R.: Não precisa de tantos equipamentos. E na sua opinião qual a relação da comida étnica, ou seja, comida de Uganda que você faz e comercializa e sua identidade de imigrante, de pessoa que veio de lá. Qual a relação à comida que você vende e quem a Jéssica é quanto...**

*J.R.I.: Bem, às vezes, a gente procura que a gente possa fazer mesmo ... e tô vendo agora que tô uma pessoa que tem orgulho do meu país, que comida é a bandeira do meu país, então esse é o ponto que tô vendo que não tô pensando mais de mim, tipo assim quero crescer , de verdade mais que mostrar que meu país é isso , tem pessoas não saber história, curioso quer ver o lado do sofrimento, e quer mostrar que Uganda não é assim, tem isso, tem aquilo...é isso o meu pensamento agora... deixa eu baixar, deu eu ver como é que faz isso... cada vez eu quero aprender fazer coisa diferente...*

**V.R.: E aí você faz do que? Recheado de queijo, do que a pizza?**

*J.R.I.: Queijo, mas eu gosto pizza de búfala, de rúcula com tomate...*

**V.R.: Tomate seco?**

*J.R.I.: Tomate seco, de brócolis com bacon ...*

**V.R.: Brócolis com bacon... não te perguntei, qual a sua religião?**

*J.R.I.: Eu sou católica.*

**V.R.: Então você come porco, come tudo? Porque tem muitos africanos que são muçulmanos, islâmicos e eles não comem porco, por isso perguntei...**

*J.R.I.: Si, si.*

**V.R.: Eles seguem isso lá, também?**

*J.R.I.: Si, si.*

**V.R.: O bom que católico come de tudo, por isso que foi o padre que te orientou?**

*J.R.I.: Si, si.*

**V.R.: Você frequenta alguma igreja aqui?**

*J.R.I.: Si, si do padre Marcelo, cada quinta quando tem tempo...*

**V.R.: Do Padre Marcelo ... ele passa na televisão...**

*J.R.I.: No domingo sempre vejo pela televisão, mas assim ... cada quinta-feira tem o culto que passa a noite, daí não consigo ir, fica longe...*

**V.R.: É longe... onde fica aquela missa que ele celebra?**

*J.R.I.: Si, eu moro na zona leste e pra chegar lá é quase duas horas ...*

**V.R.: Que bairro?**

*J.R.I.: Jardim Moreno.*

**V.R.: É perto de qual metrô?**

*J.R.I.: É perto da estação Jose Bonifácio.*

**V.R.: Estação de trem, ah legal, que não é difícil pra você vir... que aqui é linha vermelha.**

*J.R.I.: 45 minutos pra chegar aqui.*

**V.R.: Então tá bom, agradeço bastante a sua participação, então Jéssica... obrigada!**

## APÊNDICE I – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 6

Entrevista com Mazen Zwawe<sup>24</sup>, realizada no dia 17/02/2020, às 15h30, no Al Mazen, localizado à Rua Mourato Coelho, 1.327, bairro Vila Madalena, São Paulo-SP.

**V.R.: Você é palestino ou sírio?**

*M.Z.: Sou palestino e sírio.*

**V.R.: Os dois?**

*M.Z.: Os dois. Meu pai é palestino só que eu nasci na Síria. Sou palestino e sírio. Refugiado palestino na Síria.*

**V.R.: Sua mãe é síria?**

*M.Z.: Aham.*

**V.R.: Você fala árabe como primeira língua?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: Agora já fala português?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: Fala mais alguma língua?**

*M.Z.: Inglês, francês também. Só que hoje eu não tô, né. Faz 7 anos. [risos]*

**V.R.: Você está há 7 anos aqui no Brasil?**

*M.Z.: 6 e pouco. É. Vai fazer 7.*

**V.R.: Que ano você chegou?**

*M.Z.: 2013.*

**V.R.: Você nasceu em Damasco?**

*M.Z.: Damasco.*

**V.R.: Você é casado? Solteiro?**

*M.Z.: Solteiro.*

**V.R.: E tem quantos anos?**

*M.Z.: 28.*

**V.R.: Por que a motivação foi o Brasil? Por que São Paulo?**

*M.Z.: Porque é o único país que liberou visto para a gente vir.*

**V.R.: Você veio com aquele visto humanitário?**

*M.Z.: Não, não. Visto de refugiado.*

---

<sup>24</sup> Entrevista concedida também à pesquisadora Célia Toledo Lucena.

**V.R.: Você deu entrada então?**

*M.Z.: Sim, sim. No Conare, tudo.*

**V.R.: Você já era chefe de cozinha lá?**

*M.Z.: Já.*

**V.R.: Você fez faculdade?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: Na cidade de Damasco?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: Gastronomia mesmo?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: Culinary Arts que eles falam, né?**

*M.Z.: É. É nacional e internacional.*

**V.R.: Você encontrou muita barreira cultural? Quando chegou aqui?**

*M.Z.: Barreira como?*

**V.R.: Que a nossa cultura é diferente da sua.**

*M.Z.: Ah sim. Aqui tudo é diferente.*

**V.R.: Assim, não no sentido de dificuldades de aprender a língua, mas se a população, como te aceitou?**

*M.Z.: É. Não me senti fora da Síria. Me senti no meu país mesmo. Única coisa que me deixou diferente é a língua, e o costume, tipo a hora de comer, o que as pessoas fazem no final de semana, mas do resto, não senti nada disso.*

**V.R.: Você se dá bem com os brasileiros?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: Atualmente, você se sente como refugiado? Imigrante?**

*M.Z.: Eu nasci refugiado, então pra mim, não vai mudar nada. [risos] Eu sou refugiado palestino nascido na Síria. Meu não tem nem passaporte. Meu documento: refugiado palestina... Pra mim, não muda nada.*

**V.R.: Você se sente bem aqui no país?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: E você já trabalhava no seu país de origem, porque você já veio jovem pra cá. E aí, você tinha um restaurante, já fez essa formação de gastronomia, já exercia esse ofício. E era um restaurante de comida lá?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: Já estava lá há quanto tempo?**

*M.Z.: Ah. Uns 3 anos, mais ou menos. 3, 4 anos. Por aí.*

**V.R: Você tentou revalidar o diploma de gastronomia aqui ou não?**

*M.Z.: Já fiz.*

**V.R: Fez revalidação?**

*M.Z.: Não. Só traduzido mesmo. Porque não precisa. Porque não vou trabalhar com ninguém. Estou trabalhando por minha conta. Só para não perder lá na verdade. Que tem a cada 4 anos, a gente renova lá.*

**V.R: Me conta sobre o significado da comida árabe lá. Por exemplo, se alguém chega na sua casa, o que você serve? Aqui no Brasil, a pessoa chega, você serve um cafezinho. Lá, como funciona?**

*M.Z.: Ah. Depende do momento. Se as pessoas vêm de boa noite, aí faz saladas, as mulheres se reúnem tipo faz saladas, os homens fica jogando, tomando café, tomando chá, depois vem os doces... Aí fica a noite inteira assim. Sai comida, entrando outra. Muita semente a gente toma, semente de melancia torrada. Uma delícia. Noite inteira é assim, se você fosse à noite. Agora, de dia, tem uma negócio de árabe tem que abrir uma mesona grande, mesmo se tiver 2, 3 pessoas, tem que ter muita variedade. Porque não consegue comer só um prato. Coloca um prato principal, uma salada, acabou. Não dá. Tem que ter tipo esse buffet inteiro, e nós três vamos comer. Mas tem que ter ele. Mesmo no vai comer.*

**V.R: Várias pastas...**

*M.Z.: É. Várias arroz, várias carnes... é o costume, né. Exagero pra cá né, mas lá é um costume de... Almoço é 15 horas né. Não existe almoço às meio dia, 11 horas.*

**V.R.: Que horas você almoça?**

*M.Z.: 15 horas. Jantar às 9, 10 horas... 22 horas. Café da manhã, tipo 9, 10 horas. Mas nosso café de manhã não é pão de queijo nem café. Tipo, as pastas, falafel, coisa que pra vocês é jantar ou almoço. Pra nós, café de manhã.*

**V.R.: Pepino, salada de tomate, coalhada...**

*M.Z.: Tudo. Isso. Aí chazinho e tal...*

**V.R.: Você poderia contar um pouco da sua trajetória quando chegou aqui no Brasil, como você teve a ideia de abrir um negócio, de um restaurante...**

*M.Z.: Ah, quando eu cheguei aqui, eu tava olhando que tava tudo diferente né. Precisava aprender a língua, comecei vendendo água na rua, trabalhei com restaurantes só para mim entender como funciona, o que as pessoas gostam, o que não gosta. Para mim aprender né. Comecei a fazer comida, vendendo nas feiras. Fazendo em casa e vendendo. Até que consegui o primeira barraca, abri o primeira barraca na Faria Lima. De lá, eu comecei. Aí depois eu*

*fui na TV, me levaram na TV. Comecei a fazer na TV, na Gazeta, no Mulheres. Até hoje, tipo foi sempre assim. Participei de várias assim, food trucks, food park, várias parcerias na cozinha minha. Tipo agora que tava no Al Janiah que era cozinha minha e o bar deles, né. Terceirizado. Eu pago porcentagem e tal como todo mundo faz. É bom que agora teve ajuda de Deus. Vou falar ajuda, porque o que significa ajuda, ajuda né. Ajuda, só vem de Deus. Ajuda de falar e falar o caminho muita gente, mas ajuda financeira e cria, você... só Deus.*

**V.R.: Não teve nenhum sócio? Só você?**

*M.Z.: No. Por isso fiquei nesse negócio de parcerias. Até eu conseguir juntar um pouco de dinheiro para mim abrir o meu sonho que é a ...*

**V.R.: E 9'15" que trabalha com você?**

*M.Z.: Agora tá comigo. Ele no tava, tava com roupa.*

**V.R.: Ah, ele veio recente para cá?**

*M.Z.: Não, não. Ele trabalhava aqui, só não com roupa. Porque eu não tinha ainda nada meu né. Esse negócio de terceirizada, esse negócio de food parque, essas coisas, eventos, nada fixo, né. Você não sabe quando dá certo...*

**V.R.: Ele veio com você?**

*M.Z.: Ele veio depois. 1 ano e meio depois.*

**V.R.: Então assim, você pensou em abrir um negócio de comida étnica aqui, né, comida síria palestina, porque você já tinha um restaurante lá. Aí você já era chef de cozinha, e nem fez curso nenhum aqui, só fez o curso lá da faculdade. Você se veria trabalhando com outra coisa aqui que não fosse o restaurante? Não fosse fazendo a sua comida...**

*M.Z.: É uma coisa que eu amo. Faz 15 anos fazendo isso.*

**V.R.: Trabalha há 15 anos, já? Com gastronomia? Desde lá então? Desde muito menino você trabalhava lá com isso?**

*M.Z.: Exatamente.*

**V.R.: Com quem você aprendeu a cozinhar? Só na universidade ou na família?**

*M.Z.: Não. Com a minha mãe primeiro, que eu sempre tava com ela. Depois fiz o curso né, participei de várias restaurantes, hotéis 5 estrelas lá que tinham mais top, só que entrava como ajudante para aprender, porque lá é mais pesado que aqui.*

**V.R.: Estagiar?**

*M.Z.: É tipo, buffet você tem 60/80 opção diferente, é bem, foi o que eu falei, variedade é muito mais, e lá só come comida árabe, então, já... come outras comidas, claro...*

**V.R.: Chega a ser comida halal ou não?**

*M.Z.: É tudo halal. Que não tem carne de porco que não come. E tudo que trabalha com carne, são muçulmanos, então...*

**V.R; E você passou a comer frutas, ou alimentos daqui próprios do Brasil? Você aprendeu a gostar de alguma coisa que a gente come aqui?**

*M.Z.: Pra mim, comer, eu como. Pra mim, colocar na minha comida, não. Porque eu faço do jeito que a gente comer lá mesmo. Então...*

**V.R. Você faz exatamente igual?**

*M.Z.: Isso. Mesmo se vou ganhar o dobro com outra coisa, não faria.*

**V.R.: Você não teve que fazer grandes adaptações de condimentos, nada?**

*M.Z.: Nada. Exato que a gente come lá se você olhar no nosso buffet é tudo mesma coisa.*

**V.R.: Mas você consegue achar os mesmos ingredientes ou parecidos para fazer?**

*M.Z.: Depende. Aqui tem uns temperos, eu pego, tem uns temperos que eu pego de lá direto. Tem umas que eu faço, aqui na feira dá para arrumar. Lá no buffet, a gente sempre mistura. Coloca. Eu gosto de comida brasileira, eu sou uma pessoa muito carnívoro. Tipo, se eu colocar picanha, cupim, coisas, costela que eu...*

**V.R.: As carnes, você gosta?**

*M.Z.: É. Carne eu...*

**V.R.: Mas você come a carne mesmo não sendo halal?**

*M.Z. Eu como. Porque nada a ver o halal com... o questão de ... o que é o halal? A gente fala halal. Eu uso o halal porque o jeito de matar é o sangue sai melhor e a carne fica mais suave, não é pesada e menos bactéria. Então, se a condição para mim comer carne no é halal, eu como, porque na nossa religião também, pode comer o carne do cristão, porque somos do mesmo... tipo, eles também tem um... a gente tem o Corão, eles tem...*

**V.R.: É a bíblia.**

*M.Z.: Isso. Então, não tem nada a ver com religião. Agora, o porco, não pode de jeito nenhum. Carne de porco, não. Agora, carne do cristão, até a frase do tipo: Come a carne, como fala... tem uma ... acho que é: Come com judeu e dorme com cristão. É tipo uma confiança. Então é só isso. Agora, negócio de carne, eu só trabalho com... eu só uso carne halal, porque...*

**V.R.: Você tem certificação aqui? Seu restaurante é considerado halal ou não?**

*M.Z.: Ainda não. Tô esperando ele mandar. Que era pra... tem uma empresa que só...*

**V.R.: Que certifica?**

*M.Z.: Aí pra eles mandarem... Abri só 3 meses aqui, então... Ainda tá...*

**V.R.: É recente aqui?**

*M.Z.: Sim.*

**V.R.: E qual a receptividade do público aqui? Da Vila Madalena?**

*M.Z.: Legal. Que eu tinha aqui também. Tinha no Armazém da Cidade, no Beco do Batman. Eu tinha no Mourato Coelho, embaixo... Aí fiquei 3, 4 anos. Era só final de semana também né. Eles não abrem todo dia. Então, já tem, abri aqui, tipo no primeiro mês, graças a Deus, os vizinhos, quem trabalha aqui, já gostaram bastante e viraram cliente. A gente fica aberto até duas da manhã.*

**V.R.: E em relação ao menu, que você diz que lá na Síria ou na Palestina, eles comem bem diversificado, Israel também é assim. São muitas ofertas, 20/30 opções. As preferências dessas pastinhas, das carne, são as mesmas dos clientes daqui de São Paulo? Você tinha restaurante de comida ...**

*M.Z.: É. Mesmas assim... Só que tem umas também ainda mais... Mas só que o brasileiro não vai conseguir entender que a gente come...*

**V.R.: Me dá um exemplo...**

*M.Z.: Ah... Tipo, tem muitas lojas lá vende, a gente come muito cordeiro né. Você passa em muitas lojas e vê cabeça de cordeiro, pega língua, bochecha... Comida que quem sírio, você fala que essas comidas... vai falar: Nossa, tipo, cérebro, é muito boa, a gente costuma comer. Mas se eu pendurar uma cabeça aqui, aí vai virar uma...*

**V.R.: Em Israel também, eles comem cérebro de boi.**

*M.Z.: Então. [risos] Muito bom, só que não é costume... Na Síria é muito comum. Você chega em uma loja, pendurada umas 6 cabeças com uma salsinha, uma tahine e tem do outro lado, triste... costume né. E é bem gostoso. A gente consome muito isso.*

**V.R.: Na sua opinião, qual a importância de preparar a comida do seu país para os habitantes aqui da cidade?**

*M.Z.: Então, é importante você colocar o que você quer, né. Você quer mostrar pro brasileiro o que é o comida árabe, o que é a nossa cultura, como você é lá, então você coloca isso na cabeça e vai seguindo ele. Você vai chegar. Agora, você quer só, tipo: ah, vou trabalhar com comida porque é a sua única que tá funcionando hoje e que vai ganhar dinheiro. Não, você não tem futuro. Não vai ter futuro. Eu vai trabalhar com comida, uns temperos, tem uns temperos que eu pago aqui, eu pago 50, 60 dólares, o quilo. Ninguém coloca, mas é porque é caro, mas eu ponho porque ele dá um diferente na... Então tem que ir nisso aí. Agora, sabe que tá trabalhando com o que você sabe. Se você mexe com comida, trabalha com comida, se você mexe com artesanal, fica com artesanal, porque uma hora você vai crescer e todo mundo vai conhecer você e vai vender. Na comida, na roupa...*

**V.R.: Isso cria uma identidade de você mesmo.**

*M.Z.: Exatamente.*

**V.R.: Então o que significa, hoje, a comida síria para você? É a sua forma de sustento...**

**O que significa?**

*M.Z.: Ah, pra mim, a comida sempre foi a minha vida a verdade. Alguma coisa que eu amo. É a coisa que eu mais gosto.*

**V.R.: Desde novo né. Você cozinhava com a sua mãe, depois foi pra faculdade. Tem mais alguém na sua família que cozinha?**

*M.Z.: Não.*

**V.R.: Seu irmão você pôs no caixa porque ele não...**

*M.Z.: É. Ele não... Mas ele gosta de comer... ele comer é bom, ele come bem. Agora pra fazer... [risos]*

**V.R.: Você sentiu algum resquício de comida árabe dentro do país, porque a gente tem palavras árabes no...**

*M.Z.: É... Olha, tem nas ruas aqui, muito parecida com as ruas no Síria. Costume, tem costume igual de lá. O mais assim, o recebimento das pessoas. Agora olha, todos os países têm o bom e o ruim. Não significa que vem um cara que ele falava uma coisa, significa que 200 ou 30 milhões, 220 milhões são tudo ruim. Mesma coisa, se alguém lá, esses terroristas que faz, não é significa que todo mundo é igual. Então, sempre tem pessoas que tem preconceito, mas muito difícil, é bem menos que outros países, igual Europa, América, essas coisas. Mas eu não senti tanto.*

**V.R.: Não sentiu discriminação? Preconceito...**

*M.Z.: Não, não. Porque olha, o que que você segue, você vai receber. Se você quer entrar com um negócio, ah tem que colocar no cabeça das pessoas, não. Não pode comer carne de porco, tem que comer carne halal, tem que virar, não fio. Tem que ser, o que você é, acredita segue ele. Pergunta alguém, você fala o que é., mas não significa: Você tem que seguir ele. Mesma coisa o brasileiro fala: Ah, mas qual o problema comer carne de porco? Carne de porco é o melhor carne... A gente sabe que ela é uma das carnes mais saborosas que existe. Mas a gente não come. Ninguém me obriga a comer...*

**V.R.: Por que é o que você acredita?**

*M.Z.: É. Mesma coisa que não vou colocar ninguém pra, o que você faz, você planta, que você planta, você colhe. Se planta que toda hora passa alguém, você olhava cara feia, tipo: Ah você é melhor ou alguma coisa assim. Então, as pessoas vai e fala a mesma coisa de você. Você tem que seguir o trabalho naquilo, então, você vai receber o retorno daquilo. Entra na*

*política, falando... eu sou uma pessoa que detesto política. Desde a Síria. Pra mim, o importante é a minha família estar bem, tudo tá em ordem, eu sempre desejo o melhor para o país. Agora, tem ah, esse melhor, esse não sei o que. Tem muita gente pergunta se sou direita ou esquerda, gente sou no não no meio tô aqui trabalhando... Porque não é importante a minha opinião. Não vai mudar nada, só vai criar problemas para depois. Então, acho que o foco que eu queria, focar no meu trabalho, criar a minha vida, fazer minha família de novo, e tá bom.*

**V.R.: E os seus familiares que estavam na Síria estão bem?**

*M.Z.: Tão bem, tão bem.*

**V.R.: Você pretende trazer mais alguém pra cá?**

*M.Z.: A minha mãe tava aqui. Ela ficou uns dois meses e voltou. Faz dois semanas que ela voltou.*

**V.R.: Ela gostou?**

*M.Z.: Na verdade ela vem só pra ver a gente. Porque é difícil né. Ela não fala nada, não consegue viver. Mas pelo menos a gente mata a saudade. Foi bom, foi legal.*

**V.R.: Qual a dificuldade de se estabelecer em um negócio de gastronomia? Aqui no Brasil, aqui em São Paulo. Você que abriu um restaurante recentemente, quais são as suas dificuldades?**

*M.Z.: É. Muita coisa. A primeira é financeiro. Negócio financeiro. Tem muitas coisas que, tem coisas bem melhor de conseguir do que as coisas que eles vendem pra fazer, tipo, tipo esse som. Tipo paga uma taxa para fazer esse som, esse da tv, mas tem, tipo, ainda...*

**V.R.: Artista, mas pra reproduzir tem que pagar...**

*M.Z.: É. Aí tem coisa muito assim, atrapalha...*

**V.R.: Muita burocracia, tipo imposto...**

*M.Z.: É. É imposto, nem fala. Por exemplo aqui você vira, principalmente as empresas que todo mundo usa o ticket...*

**V.R.: As taxas...**

*M.Z.: É. Esse refeição, a gente paga quase 7% do valor e espera 21 dias para receber. Mais o funcionário não vai esperar até o Alelo, o Ticket, depositar o dinheiro para você passar. Então, tem tudo essas coisas. Você tem que organizar direitinho para você não cair. Senão quebra e fecha. Não aguenta, entendeu?*

**V.R.: Você tem algum aplicativo de delivery?**

*M.Z.: Tenho. Ifood, Uber, Rappi e Getnet.*

**V.R.: Entre a comida que você produz e a cultura, você acha que tem uma relação?**

*M.Z.: É.*

**V.R.: É um modo de você mostrar a Síria?**

*M.Z.: É. A TV mostra o que interessa. A TV mostra o que interessa para ele, né. Vende. Não mostra o real. Não mostra como a gente somos. A gente chega, por isso falei, é bom controlar esse negócio do visto porque vem muita gente pra bagunçar aqui. Tipo, bagunçar assim: tirar o documento, suja o nome, pensava que aí tá tudo bem, pensar certo, podia fazer, pegar dinheiro no banco, vaza e sai. Aí atrapalha o resto das pessoas.*

**V.R.: Por que a mídia mostra só os estereótipos?**

*M.Z.: Claro! Não mostra quem está fazendo a guerra. Não mostra que os Estados Unidos e Israel tá fazendo a guerra lá. No é petróleo no mostra nada disso. Mostra só Bashar Al-Assad que é o problema. Se eles queriam tirar ele no segundo dia, já tirou no segundo dia. Queria que ele ficasse para um motivo: de continuar essa guerra. Mas é, uma hora vai acabar isso.*

**V.R.: Que comida brasileira te agrada?**

*M.Z.: Churrasqueiro. [risos]*

**V.R.: E comida baiana?**

*M.Z.: Ah. Eu já comi acarajé. Já experimentei acarajé. Bom.*

**V.R.: Moqueca de peixe, camarão...**

*M.Z.: Não sou muito chegado nisso. Por isso gosto de churrascaria, porque tem vários tipos de... Eu não gosto de ficar preso num prato só. Sabe... Por isso até, comecei com a la carte aqui, sentir o região, mas começou a ver o comida...*

**V.R.: As pessoas gostam mais assim, variado?**

*M.Z.: Então, é. Eu queria um prato e fiz uma jogada. Criei um prato e até hoje está no cardápio que você escolhe o seu arroz, sua carne, sua salada, sua pasta. Você monta o seu prato. Aí vi que todo mundo quer ele. Aí coloquei um prato, tipo mudei, coloquei um prato feito. Tipo um dia de arroz marroquino, um dia de arroz..., aí ninguém todo mundo quer aquele. Falei então buffet, coloquei buffet.*

**V.R.: Então, a gente agradece, foi muito bom falar com você! Muito obrigada!**

*M.Z.: Obrigado vocês!*

## APÊNDICE J – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 7

Entrevista com Bashar Alssadi<sup>25</sup>, realizada no dia 02/03/2020, às 14h00, em sua residência, no bairro de Vila Mariana, São Paulo-SP.

**V.R.: Você é muçulmano?**

*B.A.: Sou muçulmano.*

**V.R.: Mas eu vi que você faz esfiha de bacon. Como é isso?**

*B.A.: É questão novo agora.*

**V.R.: Porque os que eu conheci eram bem conservadores. “Porco nem pensar”!**

*B.A.: Sim, eu comecei assim também. A questão do carne de porco, a gente não come. A gente não come mesmo.*

**V.R.: Você nunca comeu?**

*B.A.: Agora sim. Tô comendo. Faz tempo que, quando cheguei no Brasil, tinha nojo de comer carne de porco, porque pra a gente é uma coisa muito nojenta e para a religião, não pode. Mas, em pouco tempo, comecei a não ligar mais para essas coisas.*

**V.R.: Como você superou isso e passou a aceitar e comer?**

*B.A.: Primeira coisa é que você tem que desacreditar no Deus, né, pra sair do religião mesmo. É tudo encaixado na nossa cabeça. Mas, eu superei. Com o tempo eu mudei o meu pensamento e aceitei comer o carne de porco, até agora eu vou trabalhar com carne de porco. Tô montando uma esfiharia, e era esse meu problema com o sócio. Eu não queria trabalhar com nada de carne de porco.*

**V.R.: Ele também era muçulmano?**

*B.A.: Não. Ele era brasileiro. Essa não foi o problema, eu falei que eu não quero trabalhar carne de porco e vendi bebida. Que também, bebida pra a gente, álcool... E agora, eu mudei o meu pensamento. Pra a gente, o carne de porco não existe. É diferente. Eu conhecer, tipo feijoada, que é carne de porco e farofa, aqui tem farofa você vai comer tem. Pizza mais famosa aqui tem, é calabresa.*

**V.R.: E você gostou? Provando?**

*B.A.: É. eu gostei. Eu achei gostoso. Só que coisa psicóloga, da minha cabeça que tipo, tô comendo um bicho nojento, não pode comer.*

**V.R.: Ainda tem uma culpa?**

---

<sup>25</sup> Entrevista concedida também à pesquisadora Célia Toledo Lucena.

*B.A.: É. hoje em dia não. Hoje em dia eu gosto mesmo. A gente acabou de comer, hoje carne de porco.*

**V.R.: Você frequenta a Mesquita? Aqui em São Paulo?**

*B.A.: Sim.*

**V.R.: Qual você vai?**

*B.A.: Não, agora hoje em dia, eu não vou mais. Eu foi aqui duas vezes né. Mesquita do Brás, que a gente pode fazer casamento lá. Eu e Paula, minha esposa. E tem uma Mesquita aqui, esqueci o nome dela, fui uma vez também. Só fui para rezar.*

**V.R.: Quando você chegou, você foi recebido na mesquita? Onde você procurou quando você chegou?**

*B.A.: Não. Eu cheguei no aeroporto, e eu tinha meu irmão aqui. Ele me buscou no aeroporto e foi morar no Campo Limpo. De boa. Sem nada de Mesquita. Eu não tenho contato muito de religião. Eu tava muito religioso antes de chegar aqui.*

**V.R.: Que ano você chegou aqui?**

*B.A.: 4 anos já. Novembro de 2015.*

**V.R.: Você nasceu na Palestina?**

*B.A.: Não. Eu nasci na Síria.*

**V.R.: Que cidade?**

*B.A.: Damasco. Eu nasci refugiado já. Porque eu sou da Palestina e lá na Síria, eles não dá para você nacionalidade se você nasceu na país, não tem isso. A gente nasceu refugiado.*

**V.R.: Você nasceu na Síria porque era filho de refugiado?**

*B.A.: Meu pai também nasceu na Síria. Mas assim, coisa do Palestina, eles não dá proximidade para você, você tem que sempre ficar ligado na sua país Palestina. Você tem que voltar pra lá, guerra...*

**V.R.: E quem que era palestino?**

*B.A.: Meu avô antigo...*

**V.R.: Você está com quantos anos agora?**

*B.A.: 35.*

**V.R.: Você é casado...**

*B.A.: A gente não é casado no papel. A gente casou no religioso. Que era uma coisa importante para ele, então a gente fez.*

**V.R.: A sua língua mãe é árabe, porque é de onde você veio, e você fala agora português. Fala mais algum outro idioma?**

*B.A.: Eu falo inglês também.*

**V.R.: Agora conta um pouco sobre a vinda pra cá. Quando você decidiu vir, como foi, lá em 2015?**

*B.A.: Eu tava no Egito. Porque eu saí da Síria, fui para o Líbano. Morei no Líbano, um pouco, tipo um ano, e depois fui pro Egito, fiquei lá dois anos, e aí meu irmão estava aqui no Brasil já. Eu fui pra embaixada brasileira lá, e pedi o visto para Brasil e eles aceitaram.*

**V.R.: Você pediu no Egito?**

*B.A.: É. Eu pedi no Egito. E foi rapidinho.*

**V.R.: Mas o motivo que te fez sair da Síria foi por quê? Você foi primeiro pra Síria...**

*B.A.: Guerra. A gente já até fez um movimento na Síria mesmo. Porque elas baterem no nossa. Mas eu só... e... é... explica. Mas a massa é de esfiha sempre eu peço para elas receitas pra eu conseguir colocar no meu cardápio, elas falam: a receita é simples, aí eu falo: ah, olha, essa receita deu certo, que receita deu certo? A quibe recheada de queijo, que isso?! Quibe recheada de queijo! É o Brasil, ué?!*

**V.R.: Sua mãe está aqui no Brasil?**

*B.A.: Não. Minha mãe morreu. Ela morreu no Egito.*

**V.R.: Você mais irmãos além desse que já estava aqui?**

*B.A.: Sim. Eu tenho só um irmão aqui no Brasil, eu tenho uma irmã na Egito, e duas irmãs na Alemanha.*

**V.R.: Na sua chegada aqui, você sentiu muitas dificuldades, muitas barreiras?**

*B.A.: Não. Eu tava muito agitado quando cheguei no Brasil. Não tava, pra mim, complicado, mas...*

**V.R.: Seu irmão já te acolheu?**

*B.A.: É. ele já me recebeu aqui e foi tranquilo. E o coisa de documento foi simples também, porque já era tudo conhecido o que você precisa, porque tem contato com árabe aqui no Brasil. Eles têm alguns grupos no Facebook, aí eles explicam lá o que você precisa e foi fácil. A gente tirou CPF e protocolo, e carteira de trabalho. Tudo foi fácil.*

**V.R.: E hoje você se sente mais na condição de refugiado ou imigrante?**

*B.A.: Eu me sinto imigrante agora. Meus amigos me chamam de refugiado.*

**V.R.: Que foi a forma que você entrou?**

*B.A.: É.*

**V.R.: Você fez curso de Português? De língua, na chegada?**

*B.A.: Eu fiz algumas cursos mas não liguei muito. Tipo, eu fui 3, 4 aulas depois parei. Mas eu consegui aprender o linguagem com o contato com pessoas.*

**V.R.: Lá você já falava inglês, francês...**

*B.A.: Onde?*

**V.R.: No Oriente Médio, na Síria...**

*B.A.: Inglês já. Eu cheguei aqui, primeiro ano aqui, eu falava só inglês. Não falava português. Meu contato tava só inglês. E depois, eu aprendi a falar português.*

**V.R.: Porque quando você está lá, já aprende inglês, francês, né...**

*B.A.: É. Essa coisa de... a gente estuda o inglês lá na escola. Estuda bem. Então, já sabe tudo da... suas letras.*

**V.R.: Francês também estuda?**

*B.A.: Sim. Francês também a gente estuda.*

**V.R.: É optativa? Cada um escolhe o seu?**

*B.A.: É. Na Síria, eles estudam francês. A gente da Palestina, a gente estuda inglês. Cada país que, o Síria e Jordânia, foi colonizado da Inglaterra, e Palestina foi... Não, palestina foi Inglaterra e Síria, francês. Então por isso tem segunda linguagem lá.*

**V.R.: Eu percebi que não existe uma rede de sírios, dos imigrantes, refugiados que estão aqui.**

*B.A.: Não, existe, mas tem pessoa fica e tem pessoa que não quer mais.*

*B.S.: Acho que é diferente dos libaneses que vieram aqui e ficaram muito juntos para construir a vida nova né. Os sírios não têm essa conexão.*

**V.R.: Essa conexão é bem forte entre os latinos, vizinhos nossos.**

*B.A.: É. Pode ser, mas meu caso é que eu foi enganado pelas pessoas árabes, aí eu saí desse círculo, daí eu não quero mais contato com... só... Existe muita disputa entre eles. De quem vai se dar bem e quem vai se ferrar. Então, ao invés deles se juntarem para ficar mais forte, eles disputam espaço, disputam tudo, sabe? Então não é uma relação saudável.*

**V.R.: É uma coisa mais individualista...**

*B.A.: Não sei se é uma coisa... É uma coisa de ... a pessoa saindo de guerra e tá num país de estrangeiro. E todo mundo que aproveitar um do outro, sabe? Quem tá mais antigo aqui, chega uma pessoa nova, só fica querendo aproveitar assim. Então é... não funciona.*

**V.R.: E logo que você chegou, você trabalhou com o quê? Aqui em São Paulo?**

*B.S.: Comércio.*

**V.R.: Já de cara com comida? Então, conta para a gente como foi?**

*B.A.: A gente abriu uma ... o cara árabe aqui que é amigo do meu irmão, ele montou tipo uma loja, não é loja, um lugar para vender sanduíche. Falafel. Eu foi trabalhar com ele. E a gente trabalhou na praça do Sé. Tem o metrô Sé. Na frente do metrô. Fiquei fazendo falafel e vendendo lá.*

**V.R.: Mas você já sabia cozinhar?**

*B.A.: Aham.*

**V.R.: Você trabalhava com isso lá? O que você fazia lá?**

*B.A.: Não. Eu não trabalhava com comida lá. Eu trabalhava com computador, essas coisas. Eu não mexia com comida. Só aqui no Brasil comecei a mexer na comida.*

**V.R.: Você tem formação superior?**

*B.A.: Tenho universidade que estuda o conta.*

**V.R.: Ah, contabilidade.**

*B.A.: Isso.*

**V.R.: E você tentou revalidar o seu diploma?**

*B.A.: Não. Eu não acabei lá. Eu estudei tipo, 2 anos e não terminei. Foi tipo pra serviço militar e não terminei.*

**V.R.: Essa transferência, como isso significa pra você? Você acha legal, comendo as mesmas comidas...**

*B.A.: É. Eu acho mesmo. Comendo a mesma comida, pra mim faz porque ela faz, faça falta ... comer essa comida. Não existe mais aqui, tem que comer tipo de comida diferente. Quando come minha comida, me lembra como era a minha vida lá, antes. Eu acho por isso também. Eu fiquei legado nesse tipo de trabalho. Fazendo comida árabe.*

**V.R.: Mudou muitos ingredientes? Da comida, que se você fosse fazer em Damasco para cá? Muda muita coisa? Os pratos, o tempero, as especiarias?**

*B.A.: Não. É a mesma coisa. Porque tudo existe aqui. Mesma coisa.*

**V.R.: Você não fez adaptações para o paladar brasileiro?**

*B.A.: Sim. Foi muito.*

**V.R.: É. Eu vi que você tem esfihas de frango com catupiry, queijo com bacon...**

*B.S. Então... é. coisas que não existe lá, a gente vai usar aqui. Mas eu só usei isso para conseguir vender mesmo, não porque o comida tem que ser assim. Estou fazendo comida pra o público comer essa comida. Porque tem alguns tipos de comida que eu acho muito boa, mas que aqui não vai dar certo. Tem manikish<sup>26</sup>, coisas de záatar, esse esfiha eu tentei fazer, mas são poucos os brasileiros que comem. Acho que tinha um cliente só que gostava. Então é difícil. Eu fiquei procurando outros tipo de material que os brasileiros aceitam.*

---

<sup>26</sup> Segundo Bashar Alssadi (2020), consiste numa massa semelhante a de pizza, entretanto, coberta apenas com záatar ou espinafre ou queijo, largamente difundida no Oriente Médio, especialmente na Síria.

**V.R.: Fora a carne de porco, a bebida alcóolica, você já está fazendo consumo também?**

*B.A.: Não, não. Eu não. Mas pra mim, eu bebo.*

**V.R.: Socialmente você bebe, se for a uma festa, você bebe?**

*B.A.: Não, eu bebo todo dia. Normal, é. cerveja, não tem problema. Não bebo só na festa.*

**V.R.: Mas fora o porco, isso que não fazia parte da sua cultura, porco e bebida alcóolica, outros alimentos brasileiros, você passou a consumir?**

*B.A.: Tem muito. Fora do alimento, tem tipo, fruta nova aqui, tem muito tipos de comida nova aqui. Do Brasil eu consumia hoje em dia*

**V.R.: Suco de frutas?**

*B.A.: Não. Fruta mesmo. Porque tem 1 milhão de tipo de fruta aqui que não existe lá. Nunca viu esse fruta. Tem muita coisa.*

**V.R.: Mas alguma outra coisa fora o bacon, que você incorporou na esfiha, tem alguns outros ingredientes que você colocou no seu negócio brasileiro?**

*B.A.: A gente usou ricota. Ricota com passas... Explica que você tem uma linha de esfihas doces que é um sucesso. Ah é. De tâmara?*

**V.R.: Tem de chocolate, essas coisas?**

*B.A.: Banana, banana com canela, damasco...*

**V.R.: Essa você que inventou aqui?**

*B.A.: É...*

**V.R.: Tem essas aqui também de banana, canela...**

*B.A.: Mas essa não tem o formato dessa tradicional. Ele fecha, parecendo um vulcãozinho, e fica abertinha no meio, e recheada. Mas a massa é de esfiha, só o fechamento que parece uma florzinha. Até a gente chegou a fazer isso na quibe. Eu faço uma esfiha assada que não existe na Síria porque quibe era vegetariano. Quibe com uma abobrinha e berinjela, quibe recheada de queijo. Não fico contado esse tipo de quibe para a minha irmã. Esse quibe brasileira, sabe? Não existe colocar coisas...*

**V.R.: Ela não vê com bons olhos? Elas (irmãs) querem preservar a comida como ela é?**

*B.A.: É. sempre eu peço para elas receitas pra eu conseguir colocar no meu cardápio, elas falam : a receita é simples, aí eu falo : ah, olha, essa receita deu certo, que receita deu certo? A quibe recheada de queijo, que isso?! Quibe recheada de queijo! É o Brasil, ué?!*

**V.R.: Agora conta um pouco sobre a comida lá na Síria. Os significados, o que vocês comem, quando chega um visita, o que vocês oferecem, aquele pão de flor o que ele significa...**

*B.A.: O comida, não tem muita diferença. Primeira coisa é esse pão sírio que não existe. Existe, mas não é comum. A gente come muito, muito. E chá. A gente toma muito chá. Eu sei que a gente gastava, por dia, tipo, um quilo de açúcar. Mais de um quilo, às vezes 2 quilos de açúcar para fazer chá. Em família, chá não para.*

**V.R.: E que chá vocês tomam lá?**

*B.A.: Chá, é tipo chá preto. E não é preto, é um pouco vermelho, mas...*

**V.R.: E o verde também?**

*B.A.: Não. O verde não é comum lá. Só o chá Sri Lanka, chama Sri Lanka é comum. Tipo, você acorda de manhã, café de manhã, no toma café. Café só toma sozinho, mas café de manhã, comida, é chá.*

**V.R.: E vocês tomam o chá e o que mais?**

*B.A.: Chá e pão sírio tem que ter, pode ser homus, falafel, coalhada, azeite com záatar, a gente tem uma coisa chamada makduce: azeite, berinjela recheada de pimenta e nozes, a gente come azeitona.*

**V.R.: Tudo isso no café da manhã?**

*B.A.: É. Não precisa ser tudo junto. Cada dia a gente troca. Põe uns 5 coisas mais ou menos. Ovo frito...*

**V.R.: Tem tomate?**

*B.A.: Não. Não. Café de manhã no come legumes.*

**V.R.: Quando chega uma visita, vocês servem o chá e uma folha também?**

*B.A.: Não. Só o chá.*

**V.R.: Então, enquanto a gente serve o café aqui, vocês servem o chá?**

*B.A.: É. Chá é mais famoso.*

**V.R.: E almoço é tarde?**

*B.S.: É. Aqui é um pouco cedo, né? Lá o almoço é entre uma às três. Três, quatro às vezes. Porque elas esperam o pai chega do trabalho e aí... ninguém chega 11, 12 do trabalho. Porque o almoço lá tem que ser em casa. Não tem restaurante fora, vai para almoçar.*

**V.R.: Mesmo em Damasco?**

*B.A.: Mesmo em Damasco. O mãe tá em casa só para fazer comida.*

**V.R.: E depois, quando a família almoça, 3, 4 da tarde, depois já não volta mais para o trabalho?**

*B.A.: Não. É. Fica em casa já.*

**V.R.: E as mulheres geralmente não trabalham fora?**

*B.A.: É. Não. Mulher não trabalha fora. Nunca. Só fica em casa. Fazendo comida e cuidando de criança.*

**V.R.: Você acha que não tem fim? Que vai longe? [guerra]**

*B.A.: Não tem fim, porque o problema não está só com o governo. Tá com o cabeça do povo. É difícil. Muito difícil.*

**V.R.: E o que o povo quer?**

*B.A.: O povo quer nada. Povo só quer ficar sofrendo e falando “Graças a Deus”. Que Deus tá lá. Esse coisa importante e esperando que eles morrem para ir para Paraíso. Ninguém tá ligando para a vida aqui. Que tem, melhorar as coisas e se governo tá errado ou não. Tem que ser governo forte, a gente vai fazendo assim pra governo, mas sei lá... O cabeça é muito difícil né... Até agora, todo mundo que tá lá, acredita que o governo tá certo. Como vai conversar com essas pessoas? Não tem como. Mesmo muita, grande parte dos refugiados, são a favor do Bashar Al- Assad. Então a pessoa sai, perdeu tudo por causa de uma guerra, que o governo criou, e ainda defende. O Bashar tem muito problema com isso, de encontrar outros sírios que fazem a defesa do governo. Mesmo tendo saído de lá por conta do governo né.*

**V.R.: Retomando, você chegou aqui e foi trabalhar com *falafel*. Mas já era um negócio próprio?**

*B.A.: Não. Não era um negócio próprio.*

**V.R.: Era com alguém. Com o amigo do irmão. E aí, como surgiu a ideia de abrir o seu negócio? Das *esfihas*?**

*B.A.: Eu trabalhei com esse cara e aí ele não pagou pra mim, nada. E aí saí desse coisa, e aí eu fui trabalhar, tipo num supermercado que chama Aqui. Eu fiquei lá na porta fazendo segurança e pra quando rouba a comida, a gente pega, essas coisas. E fiquei lá tipo, 1 ano, eu sofri um acidente e parei de trabalhar lá. E aí morreu a minha mãe, e aí a Paula falou que eu poderia fazer *esfiha*, que eu poderia tentar essa possibilidade. Que eu deveria tentar isso. Eu nunca fiz *esfiha*, né, não entendo nada de comida. Eu pedi pra minhas irmãs, elas me mandaram algumas vídeos, eu entrei no YouTube e fiquei pesquisando receita e esse coisa, e foi abri um negócio. Eu vendia *esfiha*, a pessoa gostava da minha *esfiha* e aumentou e virou um...*

**V.R.: 2017 isso?**

*B.A.: Acho que 18 [2018].*

**V.R.: E quando que você conheceu, faz tempo que você conheceu a Paula?**

*B.A.: É. Eu conheci quando cheguei no Brasil. Primeira semana. Primeira semana.*

**V.R.: E o que significa hoje a comida do seu país?**

*B.A.: Hoje nada. Muito trabalho, eu faz. Nada a ver de mostrar a comida do meu país. Eu não acredito em nenhum país. Pra mim, o país é uma palavra só. Eu não tô ligado, tipo: oh eu sou a Síria ou outro país.*

**V.R.: Então quando você de cultura, da Síria, você não está se referindo à sua identidade...**

*B.A.: Não.*

*Esposa (Paula Baez): Acho que quando você fala com uma pessoa que tem a origem palestina, que não tem país, eles não tem essa relação de pertencimento com nada. Eles não têm um lugar, eles nunca tiveram. Há muito tempo eles não têm. O pai dele já não tinha, ele já nasceu sem esse lugar. Então é uma outra referência que é distante da nossa, né.*

**V.R.: E quais as dificuldades que você vem se estabelecendo no seu negócio de esfiha? Quais as dificuldades que você enfrenta?**

*B.A.: A linguagem, acho que foi muito difícil. Achar o coisas, porque aqui no Brasil, difícil achar o material para fazer o esse comida, porque precisa de material diferentes.*

**V.R.: Mas você conseguiu comprar?**

*B.A.: Consegui, mas... na verdade a gente só conseguiu nas zonas cerealistas. Não é coisa que tem acesso em supermercados. Tem algumas coisas bem caro. Tem uma coisa chama é feita de romã, molho de romã...*

**V.R.: Xarope?**

*B.A.: É. Ele não é xarope mas é. Tipo, 200 gramas custa 35 reais. É. não dá para... E isso é, fazia parte da receita das irmãs dele. Mas tipo, esse tipo de coisa, eu tirei da receita, porque não adianta. Tem que fazer simples. Tempero simples. Tempero simples, coisas de dão sabor e pronto. Mas não é a receita completa, porque é difícil achar coisas. Eu procuro muitas coisas que eu preciso e não acho.*

**V.R.: Tipo o que?**

*B.A.: Algumas temperos.*

**V.R.: Sumac você acha?**

*B.A.: Sumac achei, mas também é bem caro.*

**V.R.: E a qualidade não é a mesma?**

*B.A.: Não, a qualidade é a mesma, mas por que eles...*

**V.R.: Importado?**

*B.A.: É, mas...*

**V.R:** Você produz tudo isso onde... Em casa? ... (conversa paralela) Depois que a gente terminar a entrevista você me mostra. Você produz aí mesmo?

*B.A.:É... Eu produzia aqui na casa e levava sempre lá e vendia lá.*

**V.R.:** Lá onde que é?

*B.A.: Assembleia legislativa*

**V.R.:** Ah na Assembleia... seria na Assembleia, onde mais?

*B.A.: Só lá. Agora parei de vender lá. Agora eu tô montando uma esfiharia na Giovani Gronchi*

**V.R:** Lá no Morumbi?

**V.R:** Vai fazer lá e vender lá?

*B.A.: Um fábrica de esfíha, um delivery, você pede pelo aplicativo... como pizzaria.*

**V.R.:** Será fabricado lá ou aqui?

*B.A.: Não, fabricado lá e venda lá tudo... eu tenho um parceiro lá, gente montando essa semana*

*Esposa (Paula Baez): É num bairro que tem la chamado Monte Azul, atrás do terminal de ônibus João Dias, vai se chamar Árabe do Monte.*

**V.R.:** Mas a comida árabe está sendo mais introduzida na cidade de São Paulo, a gente já tinha daquele fluxo migratório do começo do século XX, dos sírio-libaneses que vieram, onde *kibe* e *esfiha* já tinham sido introduzidos na nossa comida, mas esses demais pratos não se comida antes assim...

*B.A.: Desses pratos são simples... a gente tem outros tipos de comida árabe mais bem complicado Tipo, tem cada coisa que você precisa ficar fazendo dois dias uma comida, lá a mulher não tem nada pra fazer... que mulher funciona, vai trabalhar e eles ficam fazendo comida que demora, demora.*

**V.R:** Esse *makduce* demora quando tempo pra ficar pronto?

*B.A.: Makduce precisa duas semanas... muito trabalho.*

**V.R.:** Sem ser essas esfihas doces, os doces que a gente conhece como sírio-libaneses você não trabalha? Os doces folhados....

*B.A.: Não, eu não faço esse tipo de doces.*

**V.R.:** E que doces você coloca em sua esfiha?

*B.A.: Então você põe goiabada, chocolate, banana, morango, leite condensado com nozes....*

**V.R.:** Doce de leite não?

*B.A.: Doce de leite eu vou começar a trabalhar, ainda não mexi por exemplo... então a gente não tem a esfiha doce na Síria ... só aqui pareceu coisas inventivas e trazer coisas de Deus.  
[risos]*

**V.R.: E aí, você sente brasileiro?**

*B.A.: Si. É... pelo menos tem um país aqui.*

**V.R.: E pretende ficar por aqui, não pretende voltar...**

*B.A.: É... não vou voltar pra onde?*

*Esposa (Paula Baez): Ele nem pode voltar, porque na condição de refugiado ser legalizado no país dele não pode ser.*

**V.R.: É como se fosse um desertor... na obrigação com a pátria. Você chegou a solicitar o estatuto de refugiado ou não? Chegou a dar na entrada na documentação, o documento de refúgio...**

*B.A.: Meu documento aqui??*

**V.R.: ... não é que todo estrangeiro tem, você chegou a requisitar o estatuto de refugiado pra ter direitos, por que é diferente?**

*Esposa (Paula Baez): É, mas quando sai há 5 anos, 4 anos que ele pode, agora tem uma lei na legislação que tem que fazer uma prova que confirma que você fala português fluente...*

**V.R.: Não, mas aí pra você ser cidadão brasileiro, tô perguntando pra ser refugiado, porque tem refugiado que da entrada solicita o estatuto de refúgio que aí dá direito a muitas coisas, direito a aluguel, direito de ajuda do CONARE, isso aí não porque você tinha ajuda do seu irmão?**

*Esposa (Paula Baez): Na verdade o governo não dá esse suporte não...*

**V.R.: Então teve refugiados, dependendo do país que veio, da situação, eu entrevistei por exemplo uma moça de Uganda que chegou em 2009 aí ela conseguiu... depende de como você veio....**

*Esposa (Paula Baez): Eu acho que os anteriores, antes desse fluxo migratório tinha um outro tipo de suporte...*

**V.R.: Sim, tinha outro perfil.**

*Esposa (Paula Baez): E era um outro tipo de refúgio também porque esse pessoal da África eles vem já assim na beira do desespero porque estão sendo assassinados, acho que eles vêm já com outro tipo de...*

**V.R.: Ele tinha um irmão aqui...**

*Esposa (Paula Baez): Quando ele solicitou o visto pra vir, o visto já é de refúgio humanitário, já tem esse nome o visto, então você vai lá na Polícia Federal faz essa*

*documentação como refugiado e eles indicam, tem algumas instituições que dão aula, encaminham pra atendimento psicológico, dentário, mas assim as filas são gigantescas às vezes quando ele precisou foi bem difícil... o encaminhamento pro Hospital das Clínicas ...*

*B.A.: No começo foi mais fácil...*

*Esposa (Paula Baez): Logo que você chegou, né... depois....*

*B.A.: No Conare...*

**V.R.: Mas você pode usar o serviço de saúde, o SUS, pode?**

*B.A.: Posso, eu ter carteira do SUS, serviço público...*

**V.R.: Para finalizar, só queria confirmar... hoje como profissão, você se considera cozinheiro, empresário, qual a sua profissão... o que você se considera?**

*B.A.: Cozinheiro!*

## APÊNDICE L – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 8

Entrevista com Fátima Ismail<sup>27</sup>, realizada no dia 06/03/2020, às 18h00, em sua residência, no bairro de Vila Gumercindo, São Paulo-SP.

**V.R.: Idade?**

*F.I.: A gente fala ou não fala? [risos].*

**V.R.: Fala...**

*F.I.: 45 [risos].*

**V.R.: Casada?**

*F.I.: Casada.*

**V.R.: Você nasceu em qual cidade? Qual país?**

*F.I.: Síria. Cidade, Aleppo.*

**V.R.: Há quanto tempo você está no Brasil?**

*F.I.: Agora, 5 anos.*

**V.R.: A primeira língua que você fala? É o árabe mesmo?**

*F.I.: Não. Na verdade, eu tenho a língua curda, a língua original. Eu conversar com a minha família nesse língua. Falo árabe, a gente fala o português, e pouco, inglês. A gente lê bem inglês, entende...*

**V.R. Vocês têm na escola inglês?**

*F.I.: É. Você escolhe. Se você quer francês ou inglês. O maioria das pessoas gostam do inglês.*

**V.R.: É, por que é o que mais utiliza hoje em dia?**

*F.I.: É, mais porque bastante tem filme, né. Tem filme do... antigamente, produzir ou falam inglês.*

**V.R.: E aí você já veio sabendo o alfabeto?**

*F.I.: Aham. É, mas a gente não fala bem inglês lá, porque não tem alguém você fala. Não tem muito. Só seu cultura, seu cultura. Seu povo, seu povo... Viagem, no tem viagem muito, só tem viagem do país árabe. É. Porque se você... pouco gente viaja fora. Por exemplo, aqui, mulher trabalha, tira o, como chama? Passaporte para ir França, não sei o que, da Alemanha... Lá, não. Não tem desse coisa. A gente fala como mulher que mora lá. Mas tem gente que sai, mora fora, mas pouco. Sempre a gente fala como mulher. Mulher que mora lá. Mas tem gente*

---

<sup>27</sup> Entrevista concedida também à pesquisadora Célia Toledo Lucena.

*que sai, mora, vai passear. Mas pouco. É, a gente sempre fala coisas de comum. Às vezes, meus amigos mulheres fala coisas de pouco como, eles acham que todas as mulheres são assim. Não. A gente tem que falar como maior. Menor, a gente não fala deles, entendeu? 80% do povo, não viagem, não trabalha...*

**V.R.: Fica a vida toda dentro do país e dentro da casa?**

*F.I.: É, dentro da casa. Se você tem que viagem, por exemplo, ah eu tenho minha família no interior, eu vou viagem lá. Fica 1 mês, 15 dias, 20 dias, com família, porque lá, sempre fica com família. Pouco mulher, pouco gente sai fora para passear.*

**V.R.: Não tem, por exemplo, uma mulher que se hospeda sozinha num hotel, vai passear com as amigas...**

*F.I.: Não, não. Se pessoa sabe isso, ah meu Deus, estragou a vida mulher. [risos] Olha, até chega o táxi, sozinha, na sua porta... Meu Deus!*

**V.R.: Já é mal vista?**

*F.I.: É. Essa mulher é do lixo, eles falam. Tem na, meu pai, na cidade, não julga mal para homem, para dar paz, “oi, tudo bem?”, não. Mulher não conversar com homem conhecido nada. Não pode. Amizade não tem. Homem com mulher não tem. Só dentro da família.*

**V.R.: A mulher só fala com o marido, então?**

*F.I.: Marido, irmão, tio, que não pode casar com... Na escola, na faculdade, tem. Menina com menino, porque eles já terminaram, né. Estuda doutorado, essas coisas, magistério...*

**V.R.: Você é casada?**

*F.I.: Casei, separei, falei “não quero mais você”, e perdi tudo. Ele não paga salário, não paga nada.*

**V.R.: Ele não paga a pensão das crianças?**

*F.I.: Nada, nada. Não, porque eu casou outro. Aí tem que chamar o advogado, paga muita, vai demorar uns 4 anos, já cresceu criança, problema, outro xinga o outro, ele vai falar coisa mal pra não pagar, bagunça. O fórum não fala pra mim “ah chama o advogado”, mas quando é separada não chama advogado não. Eu conheci um advogado da família, né. Que família grande tem advogado. Ele fala pra mim: não paga pra mim, vai colocar esse documento, tal, tal, tal...*

**V.R.: É porque eles não querem incentivar?**

*F.I.: É porque tem mulheres que fica 7 anos, luta dentro do fórum até separar com marido. Porque ela quer dinheiro. Quer pagar salário para ela, se tem criança tem que pagar pra eles, entendeu? Mas sofre bastante, então melhor vai você sozinha, não quer seu dinheiro, não quer nada...*

**V.R.: Os dois são discriminados, homem e mulher? Porque quis separar, ou só a mulher? O homem tudo bem?**

*F.I.: Não. Acho que homem tudo bem. Pra nós é mais difícil. Porque ele pensa, o juiz, às vezes você muda seu cabeça, vai voltar. Ele pensa: melhor não separar, porque tem filhos, você separada, quem vai casar você, uma velhinho... eu vai embora, que isso?! Eu vai ficar sozinha. Solteira melhor que casar velhinho. Eu vou casar com minha idade. Se minha idade é 50, vou casar com 50, se 40, casa 40. Ah... 38, tudo bem, melhor grande, 4 ou 5 anos, agora velhinho com 80 ou jovem por 25 anos? Vai embora! né? Porque tem gente aceita porque tem dinheiro, né? Tem mulher aceita, família deles aceita. A gente não aceita desse coisa, nada. Tudo fácil pra ele. Ele fala: onde vu jogar meu pé, como nascer flor, sem grama...*

**V.R.: É o dinheiro. Quem tem dinheiro... aqui também o machismo, não é muito diferente.**

*F.I.: Sim, mas olha, tem amizade. Como namorada. Lá não existe namorada, nada. Homem pode fazer 4, 5 mulher, ninguém sabe. Vai balada, vai bebida.*

**V.R.: Eles respeitam essa coisa de não beber álcool lá? Os homens, morando na Síria, eles ficam sem beber álcool?**

*F.I.: Não, tem gente bebe. Tem gente bebe. Mas se não bebe na frente da criança, ele bebe. Tem lugar, não todo mundo serve bebida, não. Lá, muçulmano não serve bebida, às vezes, lugares serve... às vezes tem no cultura da família, serve bebida, mas não pode até ficar louco. Mas se tem festa casamento, você vai só suco, água, fruta, jantar, mas não tem bebida nada. Não pode. Agora, tem parte do meu povo, eles gostam bebida. Eles servem na festa, coloca. E tem meu povo parte que não gosta, não pode servir nenhum tipo bebida, até cerveja. Não pode. A gente fala como metade povo. Tem religioso, tem normal. Pra eles, pode, porque não machucando ninguém, não fazendo mal.*

**V.R.: Você se considera como? Como religiosa ou como...**

*F.I.: Não, religiosa. A gente gosta mais. Mas hoje meu filho bebe cerveja, uma coisa...*

**V.R.: Mas você não frequenta a mesquita aqui não?**

*F.I.: Na verdade não tem tempo, eu não tenho amizade muito, eu acho aqui mesquita diferente dos do meu país. Diferente muito.*

**V.R.: Diferente em que sentido?**

*F.I.: Eu não sei. Povo, cultura... É porque lá, a gente não entra na mesquita. Só homem. Aqui, pode mulher e homem. Mas tem um mês, chama Ramadã, mulher vai, pode. Melhor é fazer oração em casa. Não precisa vai na Mesquita. Minha mãe vai na Mesquita. Porque ela tem idade, ela grande, tem mais tempo para fazer oração, fica mais tempo fora da casa... a*

*gente não tem tempo. Porque minha cultura é diferente. Mulher tem que cozinhar todo dia, tem que cuidar criança, tem que trazer coisa pra casa. Homem, só trabalha. O maioria, só trabalha.*

**V.R.: A formação, no caso, você terminou a escola?**

*F.I.: Não, não, não terminei a escola.*

**V.R.: Parou em qual série?**

*F.I.: É... 11 anos, Pré-Ginásio? 17 eu saí da escola porque casou.*

**V.R.: Estudou até os 17 então?**

*F.I.: Isso.*

**V.R.: Com que idade você começou a trabalhar na fábrica de tecidos?**

*F.I.: Na verdade, minha idade, 9 anos. Minha mãe já começou e minha irmã. É, eu segundo ano, igual a idade da minha filha, 7/8 anos, lembra, na escola, a minha mãe comprou uma máquina, máquina para fazer coisa artesanato. A minha irmã maior. Ela comprou e as pessoas se apaixonam pelo trabalho dela, ela ama coisas de costura. Depois ela comprou, fazer, trazer coisas de fábrica para casa. Trazer tecido, cortada, tudo pronto. Minha mãe e minha irmã. Só. Meu pai ajuda eles, meu pai trabalha em uma empresa... E cada ano a gente cresceu, corta, arruma, olha para eles como fazer. Há 10 anos, quando chegamos, a família inteira, minha mãe deixou nós sentar na máquina de costura. Compramos 4, 5, 6 máquinas de costura...*

**V.R.: Já cresceu o trabalho?**

*F.I.: Isso, já cresceu. A gente depois parou porque mulher tudo casou, ficaram longe, a gente fechou. Quebrou todo o trabalho, ficou muito fraca, não sei do que. Depois meu filha abriu outra fábrica, mas o maior, grande, melhor.*

**V.R.: Quantas fábricas tem lá?**

*F.I.: Sim, o cidade da fábrica, coração da Síria, o Aleppo. Porque tudo planta, costura, arruma, fábrica... vende roupas, porque lá algodão planta primeiro, na meu cidade... Olha algodão, a gente tira, fazer linha, tem fábrica só para linha lá, fazer tecido, tem fábrica para fazer tecido, e corta e manda para fora. Acredita tem muita marca? A gente já trabalhou na síria e mandaram pra fora. Ninguém sabe fábrica da onde, só tem marca Germany, estados Unidos, fábrica Itália...*

**V.R.: E o tecido veio de lá?**

*F.I.: Isso. A gente chama, em árabe, chama mostra. Uma, esse fábrica pra mostrar pro pessoa a gente já trabalhou isso, fazer tecido para fazer para mandar para fora. Esse tecido, às vezes, paga muito caro até do lixo dele na máquina não pode deixar na sua casa. Eles*

*levaram tudo. Por quê? Para as pessoas não fazerem igual. Pra não copiar modelo, não pode copiar tecido. Se saiu fora da sua fábrica, proibido.*

**V.R.: Agora essa coisa da mulher trabalhar...**

*F.I.: Olha, na minha família, maioria não trabalha. Porque quem termina faculdade, difícil vai achar trabalho. Exemplo, se seu pai, empresa, ele consegue colocar sua filha dele, parente... eles arrumam. Se o vizinha dele, não tem ninguém na família, empresa, prefeitura... do governo, você não consegue trabalho. Minha irmã, todas já terminaram faculdade, só tem eu e um irmão não termina porque meu irmão sofreu acidente não conseguiu terminar faculdade, ninguém consegue achar emprego. Pra trabalhar.*

**V.R.: A sua profissão você se define como? Antes de chegar aqui?**

*F.I.: Lá mulher tem que aprender tudo. Como cuida criança, como cuida marido, rei... [risos] Tem que cozinhar, tem que fazer um monte de coisas, porque eu trabalhava artesanato lá também. Quando casou e não fez nada.*

**V.R.: Mas você se considerava o quê?**

*F.I.: Artesanato para casa, meus amigos, presente para tudo.*

**V.R.: Essa era a sua profissão?**

*F.I.: É. Depois... na fábrica não vendi pra ninguém. Mas o roupa, esse coisa com minha família, tem salário, tem tudo. Eles pagaram para nós. Tem tempo, acho que 4/5 anos, a gente só ajuda a família. Não tem salário, não tem nada. Só para ajudar. Pra crescer, o trabalho é deles. Na Jordânia, eu trabalho como costureira. Na Síria, 2014, 2010 – final de 2010, eu entrar na Jordânia. Ficou 4 anos lá.*

**V.R.: Aí você já veio direto para o Brasil ou voltou lá?**

*F.I.: Não, não voltou nada. Não vi minha família, não vi ninguém.*

**V.R.: Não vê a sua mãe faz tempo?**

*F.I.: 10 anos. É. Ficava ali. Ela não conhece meu filhos pequenos. Nada. Quando saí da Síria, a idade do meu filho era 7 anos, o de 15.*

**V.R.: Na Jordânia você trabalhou?**

*F.I.: Trabalhou só na costura. É porque era o meu trabalho esse. Eu ganhou bem dinheiro lá, na Jordânia. É porque eu trabalho bastante máquinas, várias máquinas. Me coloca aqui eu vou trabalhar, me joga lá, eu vou trabalhar lá.*

**V.R.: Onde você desenvolveu essa habilidade da culinária?**

*F.I.: É. Aqui, as pessoas eu não sei. Tem que... a comida não precisa, primeiro, língua. Costura, tem que falar: Que máquina? Corta, você não sabe falar “corta”, mas se você viu*

*panela, arroz, cabelo do anjo, óleo, sal... né? No mundo, tudo tem cozinha, tem esse material dentro, se você joga mal não precisa falar pra ninguém... Já fazer isso parte aqui no Brasil.*

**V.R.: Mas lá você cozinhou tão bem quanto cozinha aqui?**

*F.I.: Mesma coisa.*

**V.R.: Você aprendeu com a sua mãe?**

*F.I.: Com a minha mãe. Olha, a vida nos com a minha idade. Vou falar a minha idade... Lá não tem internet. Se fica com 9 anos, não pode brincar fora. Porque é menina, não pode. Dentro da casa. O que hoje eu vou fazer? A minha família tem fábrica. Ajuda eles. Às vezes corta tecido, fazer boneca, pra meu irmão, eu e minha irmã tudo faz isso. Corta boneca, coloca nesse coisa da máquina, o que já foi o lixo do tecido, pro vizinho ou pra um amigo. Pergunto pra minha mãe: Você quer ajuda? Porque não tem o que fazer nada. Não tem o que fazer. Mãe olhou para mim, dá pra mim fazer um? Devagar, arruma, a gente fez. Lá dá, porque, por exemplo, faz meio quilo coalhada, ele fez 5 quilos coalhada. Dois quilos carne moída, a massa tá assim, muito trabalho. O charuto de uva... Mãe aprende, aprende... 5 quilos gente. Uma panela cheia, eles comem bastante gosto. Quibe. 5 quilos trigo...*

**V.R.: Você não chegou a pedir refúgio aqui?**

*F.I.: Olha, quando a gente veio aqui, a gente veio como turismo. Depois, ficaram aqui.*

**V.R.: Você entrou com o de turismo ou de refugiado?**

*F.I.: Não, tem pro Sírio, você pode ir pro Sírio, só paga 20 dólar, a gente consegue comprar visto bem aqui.*

**V.R.: Você conseguiu isso na embaixada brasileira da Jordânia?**

*F.I.: Na Jordânia, é. A gente foi no consulado brasileiro, ele viu o passaporte sírio, ele dá para nós visto...*

**V.R.: Que cidade você morava na Jordânia?**

*F.I.: Amã. É perto do consulado né. Jordânia é pequena. Quando a gente visita para mar morto, bem perto. O cidade de lá é tudo parecido, Mar Morto. Mas eu não gosto. Eu fica doente, às vezes viajar, eu fica doente. Foi mal pra mim. [risos]*

**V.R.: E você poderia contar, primeiro você já tinha deixado a Síria, foi morar na Jordânia? Foi por causa de conflito?**

*F.I.: Não. Porque segundo meu marido, trabalho dele lá. Porque ele trabalha fábrica de sapato lá. Ele tem fábrica lá.*

**V.R.: Mas vocês casaram na Síria?**

*F.I.: Na síria. Eu conheci ele na Síria. Ele voltou, ele voltou comigo porque minha irmã mora na Jordânia. Fui pra visitar ela, conheci ele lá e voltou. Ele voltou comigo, a gente casou normal, fez tudo. A gente ficou 20 dias e ele voltou pra Jordânia porque ficou pior cada dia.*

**V.R.: Os mais velhos não fazem referência ao pai que ficou por lá?**

*F.I.: Não, não, não. Porque o pai não fez carinho com eles. Eles não querem lembrar nada. Eu dá pra dar liberdade, se você conversar...*

**V.R.: Por que você deixou a Jordânia?**

*F.I.: Para Brasil? Ah porque só Brasil abre porta, dá oportunidade para...*

**V.R.: Mas estava tendo conflito?**

*F.I.: Olha, na Jordânia, por que eu saí de lá? Meu trabalho bom lá, eu ganho melhor que aqui. Aqui, a gente não ganha bem, não tem muita vida melhor. Lá melhor. Por quê? A família inteira trabalha e ganha bem. Mas foi problema por causa do meu filho. Por exemplo, tem até documento, polícia, às vezes chama ele... sabe como política, né?*

**V.R.: Pra quê? Pra servir no exército?**

*F.I.: Acho que isso. Porque muita jovem, chamaram, documento deles tudo direitinho, rasgaram documento dele e mandaram para Síria. A gente ficou com medo. Segunda coisa, meus filhos não estudavam lá. Ou estuda ou tem que ajudar a família. Se ele não trabalha, não ajuda e estuda, a gente não consegue viver lá. Porque eles não pagam salário para nós, só uma carta dá para nós, só pega comida lá. É como cesta básica se fala.*

**V.R.: Então eles entendem vocês como estrangeiros na Síria?**

*F.I.: É um perigo, um perigo. Até você refugiada, eles não vão deixar você ficar mais. Às vezes as pessoas ficam. Os meninos, complicado. Se for menina, eu acho melhor. É. Vai manda, muita gente conhece ele lá. Ele não fez nada. Anda com gente, pegaram documento dele, colocaram ele no carro e mandaram ele para lá.*

**V.R.: Mandaram para onde?**

*F.I.: Pra Síria.*

**V.R.: E ele chegou a ir para Síria?**

*F.I.: É porque é do lado da síria?*

**V.R.: E como que ele veio para cá depois?**

*F.I.: Não. Não tô falando meu filho. Tô falando de uma pessoa lá. É fiquei com medo. A gente pensou: meu filho não estuda, vamos para outro lugar pra estudar.*

**V.R.: Na sua situação atual no Brasil, você se sente refugiada ou imigrante?**

*F.I.: Até hoje eu não sei, jura. Esse parte tem muito problema para nós. Por exemplo, meu documento, quando foi polícia federal, eles não aceitaram eu sou refugiada, eles falam: não*

*tem seu nome, não tem uma coisa, tá parecendo você uma refugiada. É, a gente foi do CONARE, né? A CONARE fala: Não, você entrou refugiada, ele deu pra mim certidão, certificado do refugiado. Eles aceitaram depois. Mas, hoje eu tá fazendo documento brasileiro, naturalização. Quando eu entrei...*

**É porque você tem filhos aqui?**

*F.I.: Nós tem filho, mas não porque tem filhos, tem filhos... Porque estamos 5 anos aqui. Do lei, pode. Mas essa coisa, a gente entendeu agora. Eu já foi, Brasília mandaram para mim: você não refugiada. Porque você tem filho brasileira. Mas quando manda para mim carta, eu sou refugiada. Minha carta do naturalização é o refugiada. Fala imigrante ou refugiada, quem é? Ninguém, você sabe essa parte ou essa história.*

**V.R.: Mas você tem aquele RNE?**

*F.I.: Sim.*

**V.R.: Você tendo filho brasileiro ficou mais fácil?**

*F.I.: Não, não. Difícil. Eu ter que trazer documento criminal, da meu país. Documento original da Síria. Mas pagaram muito dinheiro até chegar aqui. Lá também, não vai trazer pra você de graça. Porque eles sabem que você tá precisando desse documento. Todo lugar é assim. Mandaram para ele, meu marido fala eu sou refugiado, eu sou imigrante, turismo, ou que nem eu. Eu fala: não sei. Melhor a gente falar não sei.*

**V.R.: Quando você chegou aqui, como foi? Você tinha algum amigo que te deu apoio?**

*F.I.: Não. Eles só falam: Alguém daqui vai abrir casa para vocês, pra ficar pouco tempo, mas ele vem e ajuda. E ficou 4 meses em um lugar, em Parelheiros, depois chegou uma lugar.*

**V.R.: Depois que vocês chegaram do Aeroporto, vocês foram para onde?**

*F.I.: Não. Alguém, eles colocam meu nome e me recebeu. Eu não conhecia ele, nem nada. Me levou, como da igreja. Ele me levou, depois um igreja, ele fala: a gente abriu porta pra eles pra começar vida nova aqui. Ele pagava pra mim um ano aluguel, me ajudou bastante. Colocou meu filho na escola, eu não consegue andar nenhum lugar, porque não tem língua, então podia aprender língua.*

**V.R.: Eles falam português?**

*F.I.: Na escola. O mais velho também. Quando eles chegaram, não falavam português, nada. Mas esse igreja...*

**V.R.: Mas eles falavam inglês?**

*F.I.: Não, não.*

**V.R.: Mas eles não sabiam alfabeto daqui?**

*F.I.: Não sabiam. Aprenderam tudo aqui. Porque quando ele entra na escola, criança fala tudo né. Sempre, igual arara. Vem, vem, vem. Vai, vai, vai. Significado ele não sabe. Mas fala toda hora, 5 horas por dia, aprende. Fazer amizade, 3 horas fora da casa. O menino o que vai fazer em casa? Colado na mãe? [risos]*

**V.R.: Você se dá bem com os brasileiros? Por exemplo, seus vizinhos...**

*F.I.: Olha, meu bairro, não tem vizinho. Infelizmente. Tem um do lado, boazinha, mas a gente só encontra com ela uma vez. Visitei uma vez só. Ela me chamou, e foi isso. Não tem vizinho, do lado quem conhece, tem ela.*

**V.R.: Mas quando você vai buscar ele na escola?**

*F.I.: As pessoas gostam conversar. Eles quando viu meu sotaque diferente, eles gostam conversar mais. Pergunta: Da onde você é? Às vezes eles falam: você é do Paraguai, espanhola? [risos] Eu fala não.*

**V.R.: Mas você tem amigos brasileiros?**

*F.I.: Tem bastante.*

**V.R.: Então você trabalhava no seu país como costureira e como artesã? E agora você se considera cozinheira?**

*F.I.: Cozinheira. Porque as pessoas, eles amam comida. Exemplo, agora já aprendeu bastante coisa da comida, como cultura deles mais. Aqui, a moça falou pra mim: ah Fátima, eu quer mudar pouco coisa da minha aniversário, você como vai fazer? Se você gosta, vamos fazer coisa diferente. Como? Comida árabe. Seu aniversário muda. Seu povo vai apaixonar por coisa nova. Porque aqui, todo mundo gosta comida árabe.*

**V.R.: Eu queria que você explicasse o que significa para você, fazer a comida do seu país, você ganha dinheiro com a sua comida, o que significa para você?**

*F.I.: Esse significa coisa muito grande pra mim. Muito maior, não só para ganhar dinheiro. Primeiro, tá ganhando a pessoa, porque ele tá fazendo como partida... (emocionada) Eu lembro, porque minha, exemplo, parente, amigos, eu penso assim, porque eu tá precisando amigos. Precisa pessoa, precisa parente. Tem pessoal brasileiro que me deixa sentir essa parte, não só sobre dinheiro. Qual lugar leva caixa d'água e consegue vender? Por exemplo, leva brigadeiro brasileiro a 1 real, onde vou vender, mas não consegue fazer amizade com ninguém. Se eu não fala ninguém fala brasileira, não sabe da onde, ninguém sabe. Mas esse parte, come minha sobremesa, as pessoas vem, outro trazer, conversar a respeito. Uma vez, a moça já fez aniversário e colocar música da minha terra curda. Olha, ela me deixou chorou, chorou...*

**V.R.: Você se sentiu emocionada?**

*F.I.: Era o aniversário dela. Entendeu? Ela fazer como dentro da família, eu não senti nada fora da família. Esse parte deixa você apaixonada mais. Você tem que fazer mais, oferecer mais coisa...*

**V.R.: Então com a essa comida você sente que você pertence àquela cultura...**

*F.I.: Você trazer, por exemplo, quibe. Você apaixonado quibe. Primeira vez, ah maravilha, gosto. Isso me deixa mais forte. Entra muita coisa da meu coração. Se comida no boa, você come, não fala nada. Eu não vou continuar a cozinhar.*

**V.R.: As pessoas gostarem da sua comida te motiva a cozinhar mais?**

*F.I.: Sim. É como da família. Esse quibe, dentro da casa, é mesma coisa. Exemplo, eu não vou trocar a carne da, porque lá, por exemplo, vou falar a receita. Trigo e carne vermelha. Eu não troca. Sabe, a gente sempre tem comida falsa e original. Tem pessoas que coloca pão, tem gente que coloca frango, tem gente que coloca batata, tem gente que coloca soja. Não. Esse não comida da gente. Original. Quem gosta carne, carne. Se quem não gosta carne, tem que colocar batata. Pra nós, mais saudável de soja. Que se você come bastante soja, fez mal né. Batata, não. Usa desse e desse. Recheio não.*

**V.R.: E lá vocês fazem esse com batata?**

*F.I.: Faz. Com batata, sem carne. Na verdade, tem pessoas pobres, mas trigo barato. Eles não coloca carne. Não coloca nozes, nada. Coloca gordura, pouco carne, salsinha dentro. Porque lá, trigo barato. Pessoas pobres que comem, senti o cheiro do quibe. Eu vi bastante pessoas assim. A esfíha, eles não tão fazendo como estão fazendo aqui. Esse muito caro lá. Muito. Eles colocam arroz, pouco carne, fecha e frita. Pra eles, esse esfíha.*

**V.R.: Quando que você teve a ideia de fazer essa comida para fora? As suas aulas, toda essa ideia de começar com a gastronomia.**

*F.I.: Olha, 2 ou 3 anos eu trabalhei só de graça. Convida amigos, leva pro amigos, pra lá. Eu não ganhei dinheiro nada. [risos] Pro meu médico, dentista... É porque ele me ajuda bastante. Eu não paga dinheiro pra ele, nada. Esse médico não precisa do meu prato, nada, sabe. Ele compra melhor, ele entra no restaurante, mas ele apaixonado pela minha comida.*

**V.R.: É aqui do bairro?**

*F.I.: Não. Ele, o clínica dele é no Faria Lima. Doutor Luís. A gente chama irmão, hoje. [risos]*

**V.R.: Você tem essa experiência e você dá aula só através do Migraflifx?**

*F.I.: Do Migraflifx, só do pão. É difícil abrir mais do... A gente fala: abre outra... É porque é muito trabalho e a gente não sabe como funciona essa coisa, como e-mail, tem que puxar pessoa. Porque hoje é da casa. Tem que alugar casa, como o set mais segurança. Na Airbnb,*

*mais segurança para mim, melhor. Porque você passa documento, passa onde você mora... tal, tal, isso.*

**V.R.: Agora você tem ajuda do Migrafix e do Airbnb para dar aula do pão? Agora esse negócio de servir *buffet*...**

*F.I.: Esse meu cliente, meu amigo.*

**V.R.: Não tem Migrafix, Airbnb, nada?**

*F.I.: Não, não. Eles me chamaram duas vezes, só. Fazer comida, uma lugar, mas eles não divulgaram meu trabalho, não colocaram meu foto, não colocaram nome, nada. Como eu não apareceu nada.*

**V.R.: Você tem muitos clientes que compram a comida?**

*F.I.: Tenho. Graças a Deus.*

**V.R.: Toda semana você está fazendo?**

*F.I.: Não, toda semana não. Às vezes trabalha uma semana direto, às vezes, nada. Esse mês, fraca. Agora que minha cliente fica, ele chama outro, outro, outro... Olha, esse dia 20, eu tenho uma feira, chega uma festa. Um aniversário para 55 pessoas. Meu filho, dois maiores, vai vender comida para feira, eu vou na festa. Se ele me chama para servir comida. Entrega, tudo bem, porque às vezes, elas gostam, eu serve...*

**V.R.: Quando eles pedem para você entregar, quem faz esse serviço para você?**

*F.I.: Esse combinado. A gente combina, por exemplo, muita gente quer no pão. O pão a gente só entrega perto da minha casa. Às vezes meus filhos estudam, trabalham... difícil na entrega. Tem amigo do meu marido, tem carro, tem Uber, leva tudo direitinho, bonitinho, sabe? Cuida bem. Se chama mau motorista, ele vai jogar as caixas, fica bagunça [risos]. Eles espera, ele pega um dinheiro para ele. Ele sírio. Às vezes, meu filho. Se ele está em casa, ou à noite, ele chega...*

**V.R.: Você tem outros amigos sírios?**

*F.I.: Tem poucos, não muito. Quando chega no Brasil em 3 anos não tem amizade com árabe, nada. Eles não aceitaram. Eu queria fazer amizade e fico muito triste. Às vezes chega em casa, chora.*

**V.R.: Mas isso é com os árabes recém-chegados ou com os que estão aqui há mais tempo?**

*F.I.: Não, não. É com os que estão mais tempo. Eu não conheci nem um família. Tem muita gente me contou, por exemplo, você é brasileira. Ah Fátima, minha vizinha da Síria, exemplo, 80 anos, 55 anos, ela está aqui. Eu conto sobre você. Ela vai falar: ah que linda,*

*maravilhoso. Mas ela não conhece gente, não quer ajuda, não quer fazer nada. Exemplo, no quer documento que alguém fala pra a gente...*

**V.R.: Não tem uma rede de amizade de sírios?**

*F.I.: Não. Não tem. Pouco gente. Como eu arruma esse amigo? Eu foi, 2 anos passados, estudar língua portuguesa. Que meu filho fica na creche o dia inteiro. A o tempo voa, corre para estudar, pouco tempo, português, que maravilha. Hoje não consegue em 6 meses. Foi lá que eu falo pouco português, né. Quem chegar novo no fala português. Ajuda na sala, ele pegar meu contato e fazer amizade. Se eu não falar português nada, ninguém vai pegar o meu contato. Ele entrar na minha casa, vieram como cultura, como tem coisas de amor, vieram de amizade. Mas todos longe de aqui. Eu não encontrar com ele 2 meses, 4 meses... É difícil.*

**V.R.: Você não tinha trabalhado nessa área, você trabalhava em outros lugares, mas ninguém da sua família trabalhava com gastronomia?**

*F.I.: Não, não.*

**V.R.: Você só aprendeu a cozinhar com a sua mãe mesmo...**

*F.I.: Meus irmãos todos cozinham bem igual desse comida. Meu irmão gosta. Cozinha bem. É que eu sou curda né. Diferente um pouco do árabe. O árabe também, homem gosta da cozinha. O maioria gosta.*

**V.R.: Você nunca chegou a fazer um curso aqui em São Paulo, nenhum treinamento, nada?**

*F.I.: Não. Foi só uma vez convidado, uma ONG me levou, Do Eat, eu acho que, Senac. É, mas a gente cozinha.*

**V.R.: Pra você dar o curso, não para você aprender?**

*F.I.: Não. A gente dá curso, conhece Talal? É ele. Mas a gente quando foi lá, o chefe, ele falar o melhor comida...*

**V.R.: Você não fez nenhum curso pelo Migraflix?**

*F.I.: Não viu nada. Tá vindo outra pessoa, foto deles, mas eles não fazem curso com a gente. Mas quem tá divulgando trabalho é o outro, não sei o porquê. Quem quer conversar comigo, tem meu contato né. Tem meu e-mail. É, uma vez dessas abriu porta maior. Graças a Deus eu não trabalhei, nenhum ONG abriu porta para mim, sempre outro lugar, festa aniversário, não paga taxa, ninguém me engana [risos]. Fui no USP, chega um ONG e fala: Oi, como você chegou aqui? Fala que chegaram, mas como chegaram. Deus me livre colocar nesse lugar. Porque tem outra ONG que participa com eles, que taxa muito alto. A gente compra material, tem que pagar taxa 50%. Eu burra? Tem coisa na minha cabeça? Porque pessoa tá*

*precisando, trabalha. Precisando, ganha dinheiro. Se cansada ou não cansada, obra de mão chama, né?*

**V.R.: Mão-de-obra?**

*F.I.: Mão-de-obra. Não tem. Por exemplo, esse quibe. Eu já comprei a 2 real, vamos vender a 5. Você vai pagar 2 real pra ele e fica 3 real pra você. Quanto você ganha? 50 centavos? Às vezes melhor não participar. Se não ganha nada. É pouco né.*

**V.R.: E em relação à comida que você come. Você come só a comida de lá?**

*F.I.: Não, agora já aprender comida com meu filhos, ama arroz feijão, a gente come igual eles. Se um semana não fez, ele briga comigo. [risos]*

**V.R.: E você continua fazendo feijão com romã, tahine...**

*F.I.: É. Meu filho ama. Hoje ele falou: cadê esse tahine com feijão? A gente ama. Muito pesada, delicioso, maravilhoso. Com pão. A gente come com pão. Já aprendeu coxinha, já aprendeu, hoje tem YouTube né. Hoje, YouTube melhor escola [risos]. Umás estragas, outras vezes, melhor [risos]. Às vezes no Facebook, participa, aparece uma página, aparece bastante coisa gastronomia. Do dia, da noite, eu assistia bastante coisa da Índia, da China... eu gosto. Ela trazer, mandioca. Ela deixa o óleo quente, rala, eu já comprei igual, ela fez ficou uma maravilha. Hoje tem chips melhor que fora. No compra fora mais. Banana verde...*

**V.R.: É a Bella Gil ou não? Quem é que você assiste?**

*F.I.: Acho que é uma menina da favela, como a gente fala, do interior... A menina tem filho dela que sempre grava trabalho dela. Ela conta sempre história, onde compra, dois real o quilo... No meu bairro não tem mandioca 2 real o quilo, 8 real, 7 real...*

**V.R.: Mas você não come, por exemplo, tem sírios e palestinos que a gente entrevistou que deixou a religião de lado, homens principalmente, e eles passam a tomar álcool, comer porco. Você não?**

*F.I.: Não. Porco não. Álcool, eles bebem, mas eu não gosto. Eu não bebo nada.*

**V.R.: Nem seu marido toma?**

*F.I.: Cerveja.*

**V.R.: Você come carne de porco?**

*F.I.: Não, não. Meus filho também não. Não é por causa só do religião, mas faz mal, pessoas falam. Se tem uma bactéria mal cozida, não sei o que, passa mal. Do meu religião também não pode, não pode. Eu respeito.*

**V.R.: Os pratos que você faz aqui. Tudo isso é exatamente o mesmo tempero que você fazia lá, ou você teve que mudar porque brasileiro não gosta de certas coisas?**

*F.I.: Não, não, não. É o mesmo. Porque às vezes, eu vou lá, moça fala: Não coloca, exemplo...*

**V.R.: Da coalhada?**

*F.I.: Da coalhada, hortelã seca. A gente não coloca, hoje, não coloca pra eles. Às vezes, na festa, faz shishbarak<sup>28</sup>, eu leva meu material. Eu fala: olha, coloca cominho, fazer com alho frita, porque tem muita gente que não gosta de alho frito com cominho, a gente faz do jeito. Pessoa vai comer, vai comer gosta tudo. Mas se a pessoa: não, não coloca nada. Muita gente deixa igual faz o meu jeito.*

**V.R.: Quais as dificuldades de ter um negócio de comida, pra você, aqui no Brasil?**

*F.I.: Achar cliente.*

**V.R.: Os ingredientes são caros? São parecidos com os que você usava lá?**

*F.I.: Como a gente sempre fala, o material do comida árabe, caro. No todo mundo cliente, consegue comprar esse comida. Difícil você achar cliente, tem que pagar. Porque material dele caro, tempero caro. Por exemplo, sumac. Sumac daqui fraca, no igual do nosso lá. E caro. Um quilo, compra [paga-se] R\$ 145,00. Tem uma coisa azedinho. Exemplo, um quilo, 35. Tem muita coisa, o material, tempero, mais caro. Compra, mas é caro. No barato. Como cominho, 9 real. 9 e 145 (reais). Uma vez leva comida para vender. Uma lanchinho assim, eu vender por 8. Tudo reclamou: caro! Caro! Mas quando come, ele compra 2, 3 e fala: Nossa, esse lanche tá puxando gente mais caro. Gente, não fala isso caro. Esse no panela de arroz, feijão e frango. Esse comida trabalhoso. Comida muito caro. Todo mundo fala: o que esse azedinho? Eu fala: você vai comprar? Um quilo 145. Tem que colocar assim. Tem que colocar 200 gramas dentro. Frango cozinha, frita, coloca azeite, cebola, corta, frita tudo coloca azeite bom, esse mais fino. Rolada dentro, coloca de novo no forno, e tira. É muito trabalho. Até chegar na sua boca e você fala: Hum, que delícia! [risos].*

*F.I.: Uma vez foi na feira comprar quibe, fazer uma experiência, ela me sustou...*

**V.R.: Por quê?**

*F.I.: O tamanho parece uma bomba! [risos] no parece um quibe, o quibe muito grosso, muito trigo, pouca carne... Sabe, carne muito caro, o músculo, o patinho muito caro, quibe tem carne dentro e fora...recheado...*

**V.R.: Você já tentou usar snoubar (pinole), sabe já colocou?**

---

<sup>28</sup> Consiste num prato de origem árabe, que é uma massa semelhante ao capeletti, recheada com carne moída, servida ao molho de coalhada fresca com hortelã.

*F.I.: Caro, demais! Uma vez tentar, muito caro. Uma vez fez quibe com pistache, as pessoas fala: “Hum, uma delícia”... “caro, caro”, então, no faz mais.*

**V.R.: A sua comida étnica, a sua comida síria representa quem a Fátima é?**

*F.I.: É isso! Sim, sim. É porque na minha cultura, tenho duas culturas. Às vezes, fazer duas pratos. Às vezes mistura, porque fazer prato curda também.*

**V.R.: Que são outros pratos também?**

*F.I.: Não, porque a gente faz mesma receita. Esse quibe, curdo fez mesmo jeito, tudo mesma coisa.*

**V.R.: Quando você fala duas culturas é a curda e síria?**

*F.I.: Sim.*

**V.R.: E tem muitas diferenças entre o fazer da comida curda e síria?**

*F.I.: A maioria lá come azeite, receita da nossa a maioria azeite, um exemplo: uma sopa, uma sopa coalhada, cozinha desse sopa, coloca trigo, coalhada fresca, coloca tomate, coloca berinjela, uma abobrinha, hortelã fresca dentro se você quer carne, se você não quer carne, se chama buranê. Tem uma doce chama chambra...*

**V.R.: As diferenças maiores entre a comida curda e síria estão nos condimentos?**

*F.I.: Tem comida perto, os mesmos temperos... sumac, ele planta... quibe, esfíha, cozinha muito perto... pequenas diferença.*

*F.I.: Uma vez Palestina briga com Israel, homus esse meu prato! Homus do mundo! Quem planta sabe fazer, a gente faz sopa com homus. Lá tem comida do frio, a gente não come quando tem calor. Do inverno, outono, a gente tem comida diferente... Olha como o Gazal (outra refugiada síria) faz quibe diferente, você já comeu quibe dela? Do Damasco.*

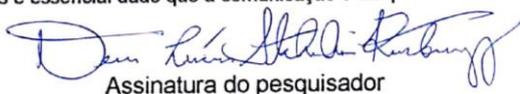
**V.R.: Pretendemos ir, vamos marcar... eles não puderam nos atender.**

**V.R.: Vamos encerrar, então. Agradecemos sua participação.**

## APÊNDICE M – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

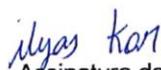
Eu, Vera Lúcia Stahelin Rustomgy, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo título é **A comensalidade enquanto dádiva: o empreendedorismo étnico de refugiados na cidade de São Paulo**. Meu estudo visa compreender o empreendedorismo étnico protagonizado por refugiados no mercado gastronômico paulistano, sob a perspectiva da hospitalidade e da comensalidade. Para tanto, elencar os negócios destes novos empreendedores, inclusive, averiguando quais são as nações representadas nas culinárias exercidas e em que bairros estão localizados. Este estudo permitirá um aprofundamento acadêmico nesta temática. Para a coleta de dados, realizarei entrevistas com os participantes: Ilyas Karo Lahmajun e o registro de imagens. As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação como e-mail ou *Whatsapp*. O uso desses instrumentos é essencial dado que a comunicação é um processo dinâmico e variável.

  
Assinatura do pesquisador

### CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Eu, Ilyas Karo R.G./R.N.E. V8702730  
DECLARO que fui esclarecida/o quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e **CONSINTO** minha participação neste projeto de pesquisa, a realização das gravações dos encontros e o registro de imagens para fins de estudo, publicação em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

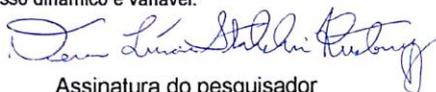
São Paulo, <sup>03</sup> de julho de 2019.

  
Assinatura do entrevistado

## APÊNDICE N – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Vera Lúcia Stahelin Rustomgy, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo título é **A comensalidade enquanto dádiva: o empreendedorismo étnico de refugiados na cidade de São Paulo**. Meu estudo visa compreender o empreendedorismo étnico protagonizado por refugiados no mercado gastronômico paulistano, sob a perspectiva da hospitalidade e da comensalidade. Para tanto, elencar os negócios destes novos empreendedores, inclusive, averiguando quais são as nações representadas nas culinárias exercidas e em que bairros estão localizados. Este estudo permitirá um aprofundamento acadêmico nesta temática. Para a coleta de dados, realizarei entrevistas com os participantes: refugiados empreendedores na cidade de São Paulo e o registro de imagens. As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação como e-mail ou *Whatsapp*. O uso desses instrumentos é essencial dado que a comunicação é um processo dinâmico e variável.



Assinatura do pesquisador

### CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Eu, Lester Silva R.G./R.N.E. CPF 237.798.208-54  
 DECLARO que fui esclarecida/o quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e CONSINTO minha participação neste projeto de pesquisa, a realização das gravações dos encontros e o registro de imagens para fins de estudo, publicação em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 10 de julho de 2019.

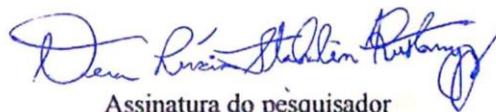


Assinatura do entrevistado

## APÊNDICE O – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Vera Lúcia Stahelin Rustomgy, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo temática é **comida étnica de refugiados na cidade de São Paulo**. Meu estudo visa compreender as representações e sentimentos, inclusive de identidade, relacionados à comida étnica feita e comercializada por refugiados na cidade de São Paulo. Para tanto, é necessário conhecer pessoalmente estes migrantes, saber sobre a comida que preparam, seus aprendizados e motivos que os levaram a empreender na área de gastronomia. Este estudo permitirá um aprofundamento acadêmico nesta temática. Para a coleta de dados, realizarei entrevistas e o registro de imagens com o(s) participante(s): Aboud / Abdulrahman Alsaied. As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como todas as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação como e-mail ou *WhatsApp*. O uso desses instrumentos é essencial dado que a comunicação é um processo dinâmico e variável.

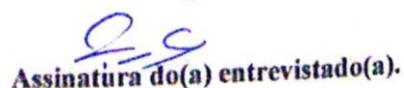


Assinatura do pesquisador

### CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Eu, Aboud / Abdulrahman Alsaied R.G./R.N.E. G 132113-9  
DECLARO que fui esclarecido/a quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e CONSINTO minha participação neste projeto de pesquisa, a realização das gravações dos encontros e o registro de imagens para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 29 de Janeiro de 2020.



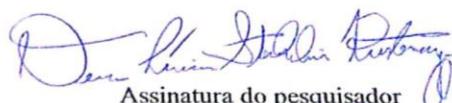
Assinatura do(a) entrevistado(a).

## APÊNDICE P – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Vera Lúcia Stahelin Rustomgy, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo temática é **comida étnica de refugiados na cidade de São Paulo**. Meu estudo visa compreender as representações e sentimentos, inclusive de identidade, relacionados à comida étnica feita e comercializada por refugiados na cidade de São Paulo. Para tanto, é necessário conhecer pessoalmente estes migrantes, saber sobre a comida que preparam, seus aprendizados e motivos que os levaram a empreender na área de gastronomia. Este estudo permitirá um aprofundamento acadêmico nesta temática. Para a coleta de dados, realizarei entrevistas e o registro de imagens com o(s) participante(s): Salim Mhanna.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como todas as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação como e-mail ou *WhatsApp*. O uso desses instrumentos é essencial dado que a comunicação é um processo dinâmico e variável.

  
Assinatura do pesquisador

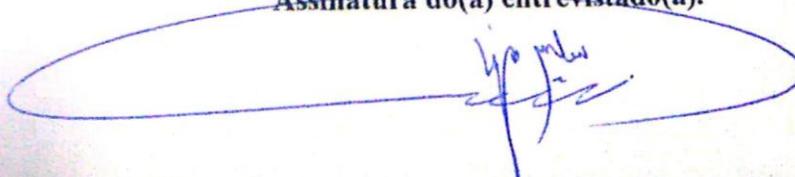
### CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Eu, Salim Mhanna R.G./R.N.E. G2014825

DECLARO que fui esclarecido/a quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e **CONSINTO** minha participação neste projeto de pesquisa, a realização das gravações dos encontros e o registro de imagens para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 03 de fevereiro de 2020.

Assinatura do(a) entrevistado(a).

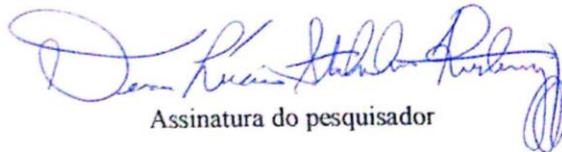


## APÊNDICE Q – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Vera Lúcia Stahelin Rustomgy, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo temática é **comida étnica de refugiados na cidade de São Paulo**. Meu estudo visa compreender as representações e sentimentos, inclusive de identidade, relacionados à comida étnica feita e comercializada por refugiados na cidade de São Paulo. Para tanto, é necessário conhecer pessoalmente estes migrantes, saber sobre a comida que preparam, seus aprendizados e motivos que os levaram a empreender na área de gastronomia. Este estudo permitirá um aprofundamento acadêmico nesta temática. Para a coleta de dados, realizarei entrevistas e o registro de imagens com o(s) participante(s): Jessica Ruth Ibaku

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como todas as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação como e-mail ou *WhatsApp*. O uso desses instrumentos é essencial dado que a comunicação é um processo dinâmico e variável.



Assinatura do pesquisador

### CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Eu, Jessica Ruth Ibaku R.G./R.N.E. V675686-12  
DECLARO que fui esclarecido/a quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e CONSINTO minha participação neste projeto de pesquisa, a realização das gravações dos encontros e o registro de imagens para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 04 de fevereiro de 2020.

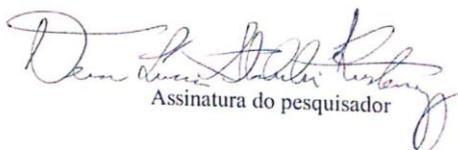
  
Assinatura do(a) entrevistado(a).

## APÊNDICE R- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Vera Lúcia Stahelin Rustomgy, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo temática é **comida étnica de refugiados na cidade de São Paulo**. Meu estudo visa compreender as representações e sentimentos, inclusive de identidade, relacionados à comida étnica feita e comercializada por refugiados na cidade de São Paulo. Para tanto, é necessário conhecer pessoalmente estes migrantes, saber sobre a comida que preparam, seus aprendizados e motivos que os levaram a empreender na área de gastronomia. Este estudo permitirá um aprofundamento acadêmico nesta temática. Para a coleta de dados, realizarei entrevistas e o registro de imagens com o(s) participante(s): Mazen ZWANE.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como todas as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação como e-mail ou *WhatsApp*. O uso desses instrumentos é essencial dado que a comunicação é um processo dinâmico e variável.

  
Assinatura do pesquisador

### CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Eu, Mazen ZWANE R.G./R.N.E. 6043866  
DECLARO que fui esclarecido/a quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e CONSINTO minha participação neste projeto de pesquisa, a realização das gravações dos encontros e o registro de imagens para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 17 de 2 de 2020.

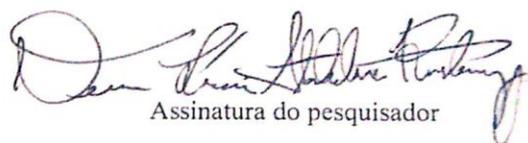
  
Assinatura do(a) entrevistado(a).

## APÊNDICE S- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Vera Lúcia Stahelin Rustomgy, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo temática é **comida étnica de refugiados na cidade de São Paulo**. Meu estudo visa compreender as representações e sentimentos, inclusive de identidade, relacionados à comida étnica feita e comercializada por refugiados na cidade de São Paulo. Para tanto, é necessário conhecer pessoalmente estes migrantes, saber sobre a comida que preparam, seus aprendizados e motivos que os levaram a empreender na área de gastronomia. Este estudo permitirá um aprofundamento acadêmico nesta temática. Para a coleta de dados, realizarei entrevistas e o registro de imagens com o(s) participante(s): Bashar Alssadi.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como todas as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação como e-mail ou *WhatsApp*. O uso desses instrumentos é essencial dado que a comunicação é um processo dinâmico e variável.



Assinatura do pesquisador

### CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Eu, Bashar alssadi R.G./R.N.E. G 360 792 - F  
DECLARO que fui esclarecido/a quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e CONSINTO minha participação neste projeto de pesquisa, a realização das gravações dos encontros e o registro de imagens para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 02 de maio de 2020.

Assinatura do(a) entrevistado(a).

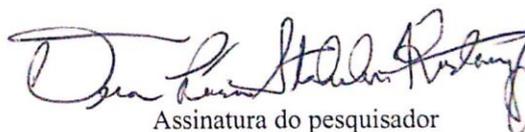



## APÊNDICE T- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Vera Lúcia Stahelin Rustomgy, mestranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, estou realizando uma pesquisa cujo temática é **comida étnica de refugiados na cidade de São Paulo**. Meu estudo visa compreender as representações e sentimentos, inclusive de identidade, relacionados à comida étnica feita e comercializada por refugiados na cidade de São Paulo. Para tanto, é necessário conhecer pessoalmente estes migrantes, saber sobre a comida que preparam, seus aprendizados e motivos que os levaram a empreender na área de gastronomia. Este estudo permitirá um aprofundamento acadêmico nesta temática. Para a coleta de dados, realizarei entrevistas e o registro de imagens com o(s) participante(s): Fátima Ismail.

As entrevistas serão gravadas e transcritas para uso durante o trabalho, sendo utilizado o nome original, bem como todas as declarações dadas, e poderão ser realizadas pessoalmente, por telefone ou outro meio de comunicação como e-mail ou *WhatsApp*. O uso desses instrumentos é essencial dado que a comunicação é um processo dinâmico e variável.



Assinatura do pesquisador

### CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Eu, Fátima Ismail R.G./R.N.E. \_\_\_\_\_

DECLARO que fui esclarecido/a quanto aos objetivos e procedimentos do estudo pela pesquisadora e CONSINTO minha participação neste projeto de pesquisa, a realização das gravações dos encontros e o registro de imagens para fins de estudo, publicação dos respectivos resultados em revistas científicas e/ou formação de profissionais.

São Paulo, 06 de março de 2020.



Assinatura do(a) entrevistado(a).