

## **Casas em circuito: deslocados pela guerra síria e comida em São Paulo**

Natália Neme Carvalhosa (PPGAS/MN/UFRJ)

**Palavras-Chave:** Casa; comida; refugiados da Síria;

### RESUMO:

O trabalho discutirá as configurações múltiplas das casas e suas relacionalidades ao se converterem e se reconverterem simultaneamente em local de consumo e de produção no que denomino de circuito das comidas com deslocados pela guerra síria em São Paulo. Diante das dispendiosas condições de abertura e manutenção de restaurantes, dos valores elevados de aluguéis e custo de vida em São Paulo, as casas (alugadas) tornam-se espaços e meios estratégicos de produção de comidas.

A partir desse cenário, argumento que o esforço teórico de reconhecimento dos tipos de trabalho para além da fábrica, pelo trabalho reprodutivo nas casas, trazem avanços para o entendimento do trabalho feminino, mas, quando privilegiam contextos específicos norte-americanos ou eurocentrados, acabam por reforçar a dicotomia entre espaços produtivos e reprodutivos. O entendimento de cálculos econômicos para além da circunscrição do dinheiro em si, isto é, de uma economia imanente, que não está à parte em uma formalidade restrita, nos permite ir além de esquemas analíticos que ratificam espaços e relações em uma dicotomia entre produção e consumo.

Em contexto brasileiro, etnografias sobre transformações nas relações sociais em áreas rurais no Nordeste Brasileiro ao longo dos anos 1970, nas discussões sobre trabalho familiar e economia camponesa inspiradas em Chayanov e Bourdieu, já apontavam reflexões nesse sentido. As mesmas mostravam que, embora nem sempre as mulheres fossem remuneradas com o dinheiro valorizado socialmente pelos homens na comercialização dos produtos agrícolas, suas atividades eram fundamentais para o funcionamento das trocas produtivas.

Partindo dessas contribuições, baseio-me em estudos que revelam campos inventivos de valores, inclusive dentro das casas - em vez de visões homogeneizadoras sobre dinheiro - e que identificam a sobreposição de espaços de produção, consumo e armazenamento nas múltiplas formas de conversão da casa. Somado a esses, argumento que pensar a partir das relacionalidades das casas ajuda a compreender a construção ativa de um novo cotidiano através da comida. As receitas canalizam memórias, “referências”, “metonímias imaginadas” de afetos constantemente atualizados em rituais que envolviam produções coletivas de comidas pelos meus interlocutores na Síria. Por sua vez, as relacionalidades das casas nos permitem acessar as “matérias primas” mnemônicas/sensoriais basilares para a formação dos cardápios e como as mulheres assumem maior centralidade nas encruzilhadas cotidianas em torno do controle dos alimentos e ganhavam maior poder na obtenção de renda familiar.

## **Introdução**

Este trabalho é fruto de uma pesquisa de tese que envolveu uma etnografia das experiências de mobilidade e construção das práticas cotidianas por sírios, curdos e palestinos deslocados pela guerra civil síria em um “circuito das comidas” que se formara quando passaram a viver em São Paulo. A instabilidade desse circuito foi contextualizada nas dificuldades com língua, trabalho, moradia e na diversidade de trajetórias em movimento, a partir de trabalho de campo em diferentes etapas entre 2018 e 2022.

Durante a pesquisa, foi possível analisar que o circuito das comidas se tornava uma espécie de “faça você mesmo” dos direitos sociais, de modo que meus interlocutores precisavam administrar afetos e negociar posições e espaços com instituições diferentes em suas práticas e princípios diante de diversas expectativas e configurações possíveis de relações. Esses movimentos do circuito conectavam não só diversos eventos, instituições, pessoas, mas também casas. Em boa parte delas era possível observar os desdobramentos de avaliações sobre os acontecimentos, como também a produção de comidas que circulam nos eventos.

A partir desse contexto, este trabalho discutirá as configurações múltiplas das casas e suas relacionalidades ao se converterem e se reconverterem simultaneamente em local de consumo e de produção no que denomino de circuito das comidas com deslocados pela guerra síria em São Paulo. Para isso, abordaremos, em primeiro momento, um debate com Florence Weber (2009), Federici (2019) Mary Douglas (1991) partindo da proposta de que, embora suas proposições tenham grandes contribuições para pensar outros tipos de trabalho além da fábrica, como o “trabalho fora do trabalho”, o trabalho reprodutivo nas casas, as autoras privilegiam contextos específicos norte americanos ou eurocêtricos e que reforçam a dicotomia entre espaços produtivos e reprodutivos.

Em seguida relembro que etnografias clássicas sobre transformações nas relações sociais em áreas rurais no Nordeste Brasileiro, com a entrada do direito do trabalho no campo ao longo dos anos 1970, trazem centralidade ao exame das casas e das relações de trabalho (Heredia 1979, Garcia 1975, Palmeira 1977). Dialogarei, então, com um conjunto de trabalhos que trazem o entendimento de cálculos econômicos para além da circunscrição do dinheiro em si, isto é, uma economia imanente, que não está à parte em uma formalidade restrita, pois nos permite ir além de esquemas analíticos que ratificam espaços e relações em uma dicotomia entre produção e consumo (ZELIZER, 1994, p.139;

MOTTA, 2013; DALMASO, 2014; EVANGELISTA, 2019). As discussões sobre a casa em suas relacionalidades têm centralidade na linha argumentativa de nossa apresentação, diante de um cruzamento de tradições antropológicas na qual Cortado (2020) tem definido como a produção de uma “nova antropologia da casa” em que a tese de Marcelin (1996) teria inaugurado.

A partir desse debate, daremos uma espécie de zoom analítico na produção de comidas na casa de Layla, uma de minhas interlocutoras de pesquisa. Discuto, assim, que pensar a partir das relacionalidades das casas ajuda a compreender a construção ativa de um novo cotidiano através da comida que materializa memórias, “referências” de afetos constantemente atualizados em rituais que envolviam produções coletivas de comidas pelos meus interlocutores na Síria. Por sua vez, as relacionalidades das casas nos permitem acessar as “matérias primas” mnemônicas/sensoriais basilares para a formação dos cardápios e como as mulheres assumem maior centralidade nas encruzilhadas cotidianas em torno do controle dos alimentos e ganhavam maior poder na obtenção de renda familiar.

### **Casa - trabalho**

Os movimentos pelo deslocamento forçado com a guerra civil síria não cessaram com a chegada a São Paulo. O cenário de dificuldades com emprego, processos longos, dispendiosos e burocráticos de revalidação de diplomas, a urgência para obtenção de renda com pouco domínio da língua portuguesa, no período de chegada, levava parte de minhas interlocutoras(res) para o setor de serviços gastronômicos, compondo um circuito a partir de diversos tipos de eventos e relações com diferentes organizações pela cidade.

Diante das dispendiosas condições de abertura e manutenção de restaurantes, dos valores elevados de aluguéis e custo de vida em São Paulo, as casas (alugadas) se tornavam meios estratégicos de produção de comidas para fora de casa, seja por encomendas ou para eventos gastronômicos. As casas ganhavam configurações múltiplas ao se converterem e se reconverterem simultaneamente em local de consumo e de produção e se tornaram *locus* privilegiados em meu trabalho de campo.

Uma série de autoras trouxeram ao longo do tempo debates que envolvem a casa, o âmbito doméstico como também um lugar de trabalho. Florence Weber (2009), durante sua pesquisa etnográfica entre os anos 1978 e 1985 junto a operários de uma fábrica metalúrgica na cidade de Montbard, nordeste da França, cuja população operária foi fruto de ondas sucessivas de imigração, chamava atenção para o “trabalho fora do trabalho”.

Ao acompanhar práticas sociais nas denominadas residências ou ocasiões de lazer, Weber defendia que esse ângulo analítico a possibilitava observar múltiplos contextos sociais e as complexas relações que seus interlocutores mantinham com seu universo social, forjando conceitos como “trabalho paralelo” e trazendo em tela práticas operárias que não seriam apenas de simples submissão à necessidade. A autora buscava compreender os laços que uniam individual e relacionalmente “dois mundos em comunicação que são a fábrica e seu exterior, o local do trabalho assalariado e aquele dos modos de vida, o que em termos marxistas chamamos de lugar de produção e lugar da reprodução respectivamente” (WEBER, 2009, p. 16). A autora propunha colocar em relação as posições profissionais no interior da empresa e os jogos de reputação no espaço da residência.

Federici (2019) reúne uma série de reflexões no campo dos debates feministas sobre o reconhecimento do trabalho reprodutivo da mulher via assalariamento, diante da reestruturação econômica global que ocorreu no final dos anos 1970. Através dos trabalhos de Samir Amin, Andre Gunder Frank, Frantz Fanon, a autora relembra que o movimento anticolonialista ampliou a análise marxiana do trabalho não remunerado para além dos limites da fábrica, assim a casa e o trabalho doméstico não seriam estranhos ao sistema fabril, mas a sua base. A figura da dona de casa proletária é reconceitualizada como sujeito da (re) produção da força de trabalho e protagonista da luta de classes assim como os escravizados, colonizados e a massa de trabalhadores não remunerados.

Entretanto, para Mary Douglas (1991), o papel reprodutivo não pode resumir o entendimento da casa/lar<sup>1</sup> apenas à função de produzir o insumo para o mercado de trabalho na sociedade industrial moderna. Para essa autora, a ideia de casa/lar não se sumaria a uma de suas funções, nesse caso específico, as reprodutivas. Como uma “mistura entre nostalgia e resistência”, Douglas toma a ideia de lar através das práticas de

---

<sup>1</sup> Na língua original, inglesa, a autora se refere a “home”. Por minha tradução livre, tento trazer um entendimento de casa mais próxima da ideia que temos de lar na língua portuguesa, um aspecto que ultrapassa a ideia de casa enquanto construção física somente.

solidariedade desde um ponto de vista mais pragmático e enquanto uma comunidade embrionária. Para isso, a autora busca entender o que torna a solidariedade possível, diante da observação empírica das estratégias que as pessoas adotam quando desejam criar solidariedade. Nessa perspectiva, a casa não é somente um espaço, tem também alguma estrutura no tempo e, por conta de as pessoas estarem vivendo nesse tempo e espaço, a mesma também possui dimensões estéticas e morais (DOUGLAS, 1991, p. 289). A casa seria uma realização de ideias, seus pontos coordenados seriam também direções existenciais, sendo talvez uma atualização dos princípios estruturalistas presentes na análise seminal de Bourdieu (1999) sobre a casa Kabyle na Argélia, de modo que a estrutura da casa permitisse acessar a estrutura dos pensamentos e vice-versa.

Porém, Douglas segue uma ideia de pensamento “presentacional” - em vez de representacional – da filósofa Suzanne Langer, cuja escrita nos anos 1940 já demonstrava uma recusa à separação filosófica da apreciação sensorial das artes em relação ao pensamento racional, de modo que a atividade racional poderia projetar ou mapear no mundo estruturas analógicas da experiência corporal e emocional. Assim, a analogia entre esses elementos racionais-sensoriais seriam ferramentas de entendimento desse universo “presentacional da casa”. A arquitetura da casa projetaria uma domesticidade estruturada em um abrangente conjunto de analogias sensoriais que envolvem músicas, objetos e seus efeitos espaciais, regulando visão e percepção da distância, de volumes, de movimentos e comportamento corporal no campo gravitacional. Nesse sentido, a arquitetura para Langer, tem um poder de projetar as maiores metáforas da sociedade e da religião, significados sobre a vida, a morte e a escatologia nos arranjos cotidianos que abrange. Para Douglas, essa forma de olhar mostra a casa/lar como uma organização do espaço ao longo do tempo e revela uma ideia característica de casa/lar em que a sua construção tem uma capacidade distintiva de memória e antecipação, pois uma memória institucionalizada é capaz de antecipar eventos futuros/necessidades.

Em uma analogia à música, Douglas lembra que a casa/lar é cheia de antecipações com ciclos longos e curtos, mas sua estrutura temporal é independente de eventos externos e todas as coisas tomam o seu lugar dentro da composição musical. Da mesma forma, a casa/lar constrói seu próprio ritmo temporal em resposta às pressões externas. Douglas exemplifica como a memória de invernos rigorosos é traduzida na capacidade de armazenamento, assim como a memória do verão suscita uma organização específica com tanques de águas, isto é, uma capacidade de alocar materiais entre o agora e o futuro

em um escopo de intenções, cuja expectativa de serviços é muito mais compreensiva. (DOUGLAS, 1991, p.294). O orçamento seria o principal instrumento que estrutura o esforço coletivo (Ibidem, p.297), na distribuição de tarefas e de compartilhamento de alimentos, a casa/lar é modelo para diversos tipos de justiça distributiva. A casa se organizaria em uma moralidade não-lucrativa, que se opõe à lógica de eficiência de custos de um hotel. Um lar enquanto uma comunidade virtual se oporia a uma racionalidade de mercado, a uma economia monetária. Nesse raciocínio, ao longo do texto a autora passa uma ideia talvez purista do funcionamento da família, como opondo a lógica de mercado e aparentemente baseada em um modelo de família específico londrino sob uma perspectiva generalizante, a meu ver problemática, considerando outras experiências e configurações familiares que também envolvem atividades produtivas dentro da família. Embora exista o esforço de reconhecimento dos tipos de trabalho para além da fábrica, pelo trabalho reprodutivo, nas casas, as autoras até aqui privilegiavam contextos específicos norte-americanos ou eurocentrados que reforçam a dicotomia entre espaços produtivos e reprodutivos.

Etnografias clássicas sobre transformações nas relações sociais em áreas rurais no Nordeste Brasileiro, com a entrada do direito do trabalho no campo ao longo dos anos 1970, trazem centralidade ao exame das casas e das relações de trabalho (Heredia 1979, Garcia 1975, Palmeira 1977). Heredia (1979), especialmente envolvida nas discussões de trabalho familiar e economia camponesa por Chayanov, bem como na perspectiva estruturalista da casa por Bourdieu (1999), analisa os cálculos familiares sobre a produção no roçado e demais atividades em casa que, embora nem sempre sejam remuneradas com o dinheiro valorizado, reconhecido socialmente pelos homens na comercialização dos produtos agrícolas, são fundamentais para o funcionamento das trocas produtivas que vão gerar a principal fonte de consumo e reprodução familiar. O entendimento de cálculos econômicos para além da circunscrição do dinheiro em si, isto é, de uma economia imanente, que não está à parte em uma formalidade restrita, nos permite ir além de esquemas analíticos que ratificam espaços e relações em uma dicotomia entre produção e consumo.

Assim, me inspiram especialmente para a discussão que proponho, estudos que buscam mostrar campos inventivos de valores, inclusive dentro das casas - em vez de visões homogeneizadoras sobre dinheiro (ZELIZER, 1994, p.139) -, bem como estudos que identificam a sobreposição de espaços de produção, consumo, armazenamento, nas

múltiplas formas de conversão da casa (MOTTA, 2013; DALMASO, 2014; EVANGELISTA, 2019). Somado a esses, ressaltaria a importância das discussões sobre a casa em suas relacionalidades, a partir de um cruzamento de tradições antropológicas pelo que Cortado (2020) tem definido como uma “nova antropologia da casa”. A tese de Marcelin inaugurou o cruzamento dessas tradições antropológicas. Uma delas remete aos estudos clássicos que pensam casas, hierarquias e classes no Brasil (Freyre, 2006[1933]; Palmeira, 1977; Lopes et al. 1979; Heredia, 1979; Woortmann, 1982; Garcia 1983) e a segunda tradição seria crítica às abordagens estrutural-funcionalistas nos estudos de parentesco (Yanagisako, 1979; Schneider 1980 [1968]). Somam-se a essas abordagens, na ótica de Cortado (2020), aquelas que priorizam as relacionalidades da casa para repensar o parentesco, expressas nos trabalhos de Lévi-Strauss (1984), Carsten e Hugh-Jones (1995) e Carsten (2004) (CORTADO, p.675, 2020a; 2020b).

Nesse fio das relacionalidades, Marcelin, em sua etnografia no recôncavo baiano, aborda a casa enquanto um fato social, situando-a no cerne do sistema simbólico que funda as redes sociais que a contextualizam (MARCELIN, 1996, p. 79). Se a casa é inseparável das redes de pessoas e de casas na qual ela se define, Marcelin afirma que ela participa de uma configuração de casas (Ibidem, p.80 e 81). A casa ocupa o imaginário, a prática familiar e o cotidiano dos que a habitam enquanto fonte de comprometimento, suporte, sendo, portanto, a realização por excelência da categoria família. Nela se constroem dispositivos que permitem os agentes familiares produzirem respostas apropriadas aos problemas e obstáculos do universo social que os contextualiza. A casa se transforma em uma matriz simbólica na qual nascem a coletividade familiar e os mitos de família (Ibidem, p 102-106).

Para Marcelin, o processo de produção de casas, no sentido concreto e simbólico, a organização da vida doméstica no interior de cada casa e entre cada casa fazem da ideia de casa uma rede na qual e pela qual o agente se realiza, enquanto um lugar no qual ele se identifica (MARCELIN, 1996, p. 107). Nesse ponto, o autor destaca a expressão "saudade de casa" usada pelos agentes que habitam a periferia de Salvador, mostrando que se trata, ao mesmo tempo, de uma saudade desse espaço físico e simbólico que habitam, da receita culinária de familiares, da configuração na qual sua casa faz parte, bem como é a saudade daqueles com os quais se pode contar, isto é, daqueles com os quais se produzem relações fundadas sob códigos de conduta traduzidos na ideologia da

família. Essa saudade se trata, nas palavras do autor, desse lugar ontológico pelo qual eles existem (Ibidem, p.107, 108).

Ainda no debate sobre as casas, enquanto localização simbólica dos afetos, Hage (1997), em sua pesquisa sobre casa e comida com imigrantes libaneses na Austrália, propõe a definição de construção de lar (home building) como a construção do “sentimento de estar em casa” (HAGE, 1997. p.2). Nesse sentido, o autor considera o lar como uma construção afetiva. Essa estrutura afetiva caseira deve ser construída em combinação com outros quatro sentimentos - chave: segurança, familiaridade, comunidade e um senso de possibilidade ou esperança. Entre esses sentimentos, pode-se destacar, rapidamente, que o sentimento de comunidade para Hage (1997) é crucial para o “se sentir em casa” dos libaneses na Austrália. Segundo o autor, envolve, sobretudo, viver em um espaço onde se reconheça pessoas como elas próprias e onde se sinta reconhecido por elas como tais. Trata-se de um sentimento crucial de formas simbólicas compartilhadas, moralidade, valores compartilhados e, o mais importante para Hage, linguagem compartilhada.

Traçando um paralelo com o trabalho de Marcelin, com sua abordagem da saudade, podemos aproximá-la ao que Hage busca desenvolver também com a noção de “referência” (intimation), enquanto fragmentos que desencadeiam nostalgia e oferecem possibilidades de sentimentos caseiros. Entretanto, nem todas as referências do caseiro são aquelas da perda do lugar de origem/terra natal (homeland). Tais sentimentos caseiros são mais frequentemente desenvolvidos de modo ativo, para confrontar um novo lugar e um novo tempo e para tentar assegurar uma vida caseira dentro deles. Consequentemente, a manutenção de sentimentos nostálgicos é um dos principais aspectos da construção do lar. Mas a pessoa não necessariamente gira em torno do sentimento de perda de algo. Assim, a nostalgia é um encontro positivo com uma pessoa, um som, um cheiro ou uma situação que oferece uma referência à experiência caseira imaginada no passado: uma experiência de “voltar para casa”. Essas referências operam experiencialmente como “metonímias imaginadas”, as quais são fragmentos imaginados para serem partes de um todo caseiro igualmente imaginado: o “lar”, passado, imaginado de outro tempo e espaço (HAGE, 1997. p.6,7).

Para Carsten e Hugh-Jones o corpo e a casa estão intimamente conectados, física e conceitualmente, são locais de redes densas de significação e afeto e servem como modelos cognitivos básicos usados para estruturar, pensar e experimentar o mundo



(CARSTEN; HUGH-JONES 1995, p 3). Ademais, para Carsten, a relevância de análise da casa e das tarefas diárias que as mulheres se engajam não se trata apenas sobre um engajamento doméstico, a casa tem uma significância comunal e política. Uma representação da comunidade é a de uma casa ampliada. Assim, nos banquetes comunais, toda comunidade é imaginada como uma casa expandida. Trata-se de uma identidade ritual “pública” que se refere a uma importância de poder simbólico. (CARSTEN; HUGH-JONES, 1995, p. 27). Isso é possível através de uma das noções centrais para Carsten em Langkawi, a de substância corporal. A autora mostra que o sangue é central e ressalta a mutabilidade e fluidez do mesmo. Esse, por sua vez, pode ser alterado através do consumo de diferentes comidas, de modo que o ato de comer junto cria sangue compartilhado, isto é, parentesco (CARSTEN, 2004, p.4). É através desse princípio que a autora define o processo fundamental da “incorporação” em seu campo. Nessa imersão na vida cotidiana, Carsten mostra que o centro simbólico da casa é a cozinha (dapur), que, por sua vez, tem como significado central (o seu coração) o forno a lenha (hearth), de modo que as casas podem ser vistas como cozinhas expandidas. A cozinha (dapur) é como o centro de transformação da vida social em Langkawi.

No caso de minhas interlocutoras e interlocutores deslocados pela guerra na Síria, a cozinha, considerando as especificidades desse contexto, grosso modo, atua como um centro de transformação da vida social. Nela reproduzem parte do que era cozinhado para consumo próprio em suas casas e na de seus familiares para, nesse novo contexto, produzirem comidas-produto, com valores monetizáveis, que possibilitem custear a vida da família em São Paulo. As receitas envolvem a relacionalidade da casa e os retornos às origens, memórias, “referências”, “metonímias imaginadas” (HAGE, 1997) de afetos na “ideologia da família” (MARCELIN, 1996), muitas vezes elaboradas em rituais coletivos como o Ramadã, em que pratos são preparados em conjunto com familiares. Já o cardápio implica a transformação das memórias desse saber fazer afetivo familiar nos formatos e contextos individualizados da produção da comida via empreendimentos gastronômicos, sob as regras da vigilância sanitária.

A invenção é parte dos componentes de micro resistências e criatividade táticas (CERTEAU, 1998) que vão surgindo nesse percurso para lidar com situações e demandas específicas no circuito das comidas. Por um lado, receitas (re) produzem vínculos, ligações, contatos com familiares a distância na busca de receitas que eram produzidas coletivamente, na casa das mulheres mais velhas ou com uma produção e organização

dos pratos chefiadas por essas durante o Ramadã. Por outro lado, pratos que tinham momentos específicos e feituas compartilhadas passam a ser reproduzidos em ritmos fabris e de forma individualizada, deslocado do contexto familiar na Síria.

### **Layla: a fábrica em casa**

Layla foi uma das minhas interlocutoras de pesquisa que me deu a oportunidade e confiança de acompanhar mais de perto o cotidiano de produção de comida em sua casa. Ela tem uma trajetória cosmopolita, nascida em Jabla (جبلة), cidade síria na costa do Mediterrâneo<sup>2</sup>, mas aos 7 anos de idade, quando seu pai conseguiu um emprego como médico, toda a família se mudou para a Arábia Saudita. Aos 17 anos, partiu da Arábia Saudita para cursar farmácia na Jordânia. Nesse período, Layla fazia comidas para vender às estudantes que moravam em seu alojamento da universidade, para complementar sua renda. Ao finalizar a faculdade, Layla trabalhou em uma loja de roupas e acessórios. Quando Layla e Youssef passaram a viver na Síria após se casarem, Layla vivia da renda de aluguel (em torno de 2 mil reais) de sua certificação como farmacêutica com um comerciante que abria uma farmácia e recebia seu salário de farmacêutica (também em torno de 2 mil reais). Fala bem inglês, é casada com Youssef, também sírio, mas nascido no Kuwait e ambos se conheceram estudando farmácia na Jordânia. Atualmente vive com seu esposo e 4 filhos em um município que compõe o ABC paulista, na Zona Sudeste da Grande São Paulo e possui um grande prestígio e alta circulação pelos eventos gastronômicos em São Paulo.

Pouco depois da chegada ao Brasil, Layla começou a trabalhar com os bazares organizados por uma igreja adventista, em 2017 passou por uma série de treinamentos na área de empreendedorismo e de 2017 para 2019 cresceu e se tornou conhecida em São Paulo. Construiu, assim, uma atuação mais antiga, consolidada e reconhecida em relação a outros interlocutores no circuito de eventos gastronômicos. Pode-se observar que seu percurso anterior à chegada ao Brasil, de ter vivido em diferentes países, falar inglês, ter morado sozinha na Jordânia influenciaram na construção desse lugar que Layla vai

---

<sup>2</sup> Durante o campo, Layla me explicou que dizia ser de Latakia (اللاذقية), outra cidade litorânea próxima de sua terra natal, por achar que as pessoas teriam mais facilidade em localizar esse grande porto sírio.

abrindo, articulando e construindo no circuito das comidas com as organizações promotoras de eventos gastronômicos.

Ainda com esse reconhecimento, Layla mantinha a produção de comidas em sua casa em vez de abrir um restaurante. Essa era a estratégia não só de Layla, mas da maioria que trabalhava em casa para fugir dos altos encargos para manter um restaurante ou loja. Layla dizia que era uma forma de transformar duas despesas de manutenção de espaço em uma, a da própria casa.

Em nossas conversas Layla me contava que gosta de cozinhar, mas com calma e de forma mais cuidadosa, mas o ritmo de fazer comida para eventos nem sempre permitia isso, precisava fazer comida *obrigada*. O ritmo praticamente de uma produção em série de comida ditava um tempo e outra relação com a comida diante do que vivenciava com sua família na Síria e Arábia Saudita. Por esse motivo também a sua fala ressalta a dinâmica do tempo ser diferente aqui no Brasil. Explicou que às vezes recebia reclamações sobre mensagens não respondidas. Pensar esse novo cotidiano de Layla envolvia considerar, dessa forma, os atravessamentos de tempos diferentes que se deparou no Brasil e os ritmos de movimentos ditados pelos eventos para a venda de “comida árabe” e que produziam desgastes nada romantizáveis.

O local de trabalho de Layla, sendo em sua casa, se misturava, algumas de suas encomendas, como os doces, ficavam na sala junto com seus filhos. De vez em quando Jamille, a filha mais velha, ajudava sua mãe, separando as forminhas para embalar os doces e Nunu, sua filhinha mais nova também “ajudava”. As correrias e gritos de Nunu e Yazn eram a trilha sonora do trabalho de Layla quando as crianças não tinham aula por algum motivo. O espaço da casa como moradia se fundia com a casa enquanto local de produção das comidas.

No caderninho de Layla residiam anotados os pedidos e as quantidades dos pratos que ditariam seu ritmo de trabalho, cujas folhas eram destacadas e fixadas no topo das duas geladeiras (uma delas Layla ganhou em um projeto gastronômico por uma ONG) e de um freezer, marcando a paisagem doméstica da cozinha. Neles ficavam armazenados uma infinidade de potes e preparos que poderiam ser preservados por congelamento. Nesses múltiplos recipientes alquimizados ou preparados para serem transformados em mais etapas após o descongelamento, Layla geria os alimentos que se direcionavam para a produção fora de casa e para consumo. A coalhada (لبنة - *labna*) era um dos alimentos

favoritos de sua filha mais nova Nunu. Além de estar em potes na geladeira, uma quantidade generosa em preparo na área da cozinha era coada em um tecido branco de algodão e dividida para consumo da casa, para os eventos e encomendas. De vez em quando, era preciso também vigiar a geladeira, Nunu, às vezes, decidia abrir quando estava entediada, buscando atenção da mãe depois de tantas horas preparando comidas na cozinha. Durante nossas conversas, Layla reclamou sobre o fato de sempre as mulheres ficarem com a responsabilidade das coisas em casa: “Todas as minhas amigas passam por isso”, “não devia ser assim”.

### **Cardápio, metonímias imaginadas e cálculos**

Com sua influência no circuito das comidas, Layla passara a ser a provedora de maior parte da renda da família, diante da dificuldade que seu esposo enfrentava em encontrar trabalhos em sua área e/ou com um salário que o permitisse ser o provedor de maior participação na renda da família, como acontecia na Síria. Layla, portanto, era quem decidia como o dinheiro seria direcionado na compra dos alimentos que comporiam as comidas a serem comercializadas, detinha o controle de armazenamento e manuseio dos alimentos que serão convertidos em dinheiro, bem como administrava os alimentos que eram voltados para o consumo familiar, especialmente das crianças. Alguns pratos eram pensados também a partir do aproveitamento de ingredientes de outros pratos, para não haver mais desperdícios, a exemplo da massa do *āwaziyy* (اوزي) (o arroz temperado com castanhas e envolto de massa folhada) que poderia ter parte de sua massa preparada durante a confecção do doce *baqlāwa* (بقلاوة), cujos cortes geravam sobras de massas. Como os *āwaziyy* poderiam ser congelados, ocorria às vezes um breve estoque desses alimentos no congelador. Algumas pastas eram preparadas e armazenadas na refrigeração em quantidades maiores, considerando a sequência de eventos marcados, em vez de prepará-las a cada evento seguido.

Um dos alimentos, preparados por Layla, e que pude acompanhar sua produção, foi o *ma' mūl* (معمول), um doce com massa à base de farinha de trigo e costumeiramente pode ser recheado com nozes ou tâmara. Em um dos dias em campo em que preparamos o *ma' mūl* de nozes para uma encomenda Layla foi me mostrando que cada sabor do doce

tem um formato diferente e o de nozes, particularmente, era inteiramente moldado com as mãos, sem uma fôrma de referência como costuma ser com o *ma 'mūl* de tâmara.



Figuras 1 e 2. Os *ma 'mūl* de nozes em preparo à esquerda e à direita as formas de *ma 'mūl* usadas para os outros tipos de recheios

Layla foi me explicando a técnica de modelagem do *ma 'mūl* com as mãos e me contou que a receita do *ma 'mūl* sofreu algumas mudanças ao longo do tempo em sua família. Antigamente, no tempo de sua avó, a massa era feita de semolina, era muito mais difícil manusear, tinha que ir moldando e assando na hora. Sua mãe também fazia essa receita, mas com o tempo, passaram a misturar a semolina com farinha de trigo até chegar à versão atual, apenas com farinha de trigo, para facilitar a produção. A semolina deixa a massa mais delicada, fazendo-a desmanchar com muita facilidade, tanto para manusear, como ao comer. O assunto surgiu ao falarmos sobre os doces para encomenda, quando comentei que outro interlocutor meu em campo - que Layla conhecia - fazia uma massa bastante delicada ao usar açúcar de confeitiro e seguia um processo mais difícil de purificação da manteiga, algo que Layla não fazia (Layla usava manteiga e açúcar refinado comuns), por dar mais trabalho e não ter tempo diante do acúmulo de trabalhos.

O *ma 'mūl*, principalmente o recheado com tâmara<sup>3</sup>, é uma das comidas (doces) muito associadas ao período do Ramadã e às festas mais importantes para os muçulmanos,

---

<sup>3</sup> As tâmaras são consumidas no período de práticas de jejum durante o mês do Ramadã e carregam uma riqueza simbólica grande em torno da purificação e nutrição do corpo nas práticas islâmicas que não

a festa do término do Ramadã (Eid Al- Fitr) e a festa do Sacrifício (Eid Al-Adha) (FERREIRA, 2007, p.35). O Ramadã refere-se ao nono mês do calendário islâmico<sup>4</sup>, mês em que o Alcorão foi revelado ao Profeta Muhammad e, conforme mostra Ferreira (2007), é um mês de obrigações e prestações (Ibidem, p.230). Entre os cinco pilares fundamentais da prática islâmica está o jejum no mês do Ramadã, sempre entre o nascer e o pôr do sol, antes desse período podem se alimentar. Além da restrição alimentar, ocorre também a abstinência sexual. Ferreira argumenta, em sua tese, que no jejum podemos observar a experiência religiosa mais forte, de liminaridade, de treinamento dos sentidos para os muçulmanos, vive-se uma suspensão da ordem, de modo em que o *Eid al-Fitr* seria o ápice da performance, “momento em que podemos dizer: “algo aconteceu”, e que alguns expressam como um momento de satisfação, de felicidade” por terem conseguido cumprir o jejum”, é quando acontece a experiência da “*communitas ramadânica*” (FERREIRA, 2007, p.236 e 237).

Dois meses e dez dias depois, o Eid Al Adha (A festa do Sacrifício) marca o fim da peregrinação a Meca. Esse período é a celebração do dia em que Allah teria sido misericordioso com Abraão, em referência a quando ele ia sacrificar seu filho em prova de devoção a Allah e, então, pôs um cordeiro no lugar do filho. A Mesquita Brasil, em São Paulo, costuma celebrar essa data oferecendo um grande banquete de café da manhã, seguido de distribuição de brinquedos para as crianças. Tanto o jejum como a peregrinação, enquanto um dos 5 pilares das práticas islâmicas, tem o sentido de

---

teremos condições de aprofundar aqui. Ferreira aborda a importância da Tâmara nas práticas em torno do jejum como um dos “sentidos” de ser muçulmano e que suscita o paladar. Cf. Ferreira (2007).

<sup>4</sup> O mês do Ramadã não se fixa nos mesmos meses do calendário gregoriano (solar), suas incidências são móveis, pensando relacionalmente ao calendário gregoriano. Sites islâmicos, inclusive, apresentam um conversor de datas entre o calendário islâmico e o gregoriano. Conversando com o Sheik na Mesquita Brasil, me foi explicado que no geral costumam usar os dois calendários concomitantemente. Francirosy C.B. Ferreira (2007) detalha em sua tese essa organização temporal e que sempre consultava o Sheik ou algum muçulmano devido a possibilidade de alteração (FERREIRA, 2007, p.231). Segundo a autora: “O calendário islâmico é contado a partir do ano em que o Profeta migrou de Meca para Medina, considerado o 1o. ano da Hégira (nome dado à migração do Profeta), ou 1aH. (...). O calendário islâmico é baseado no ciclo lunar. Tem 354 dias e varia, anualmente, em dez ou onze dias em relação ao calendário solar cristão. Alguns nomes dos meses se referem às estações, pertencem ao calendário pré-islâmico, em que um mês era acrescentado de três em três anos para manter o calendário lunar em harmonia com o ano solar (Ahmed, 2003, p.57). Ahmed (2003) relata que, na Arábia, o Profeta e seus seguidores faziam parte do povo do deserto, gente para a qual o quarto crescente e o quarto minguante da lua marcavam a passagem do tempo. O novo dia começava, não à meia-noite, mas ao fim do dia, com o aparecimento da lua. Por conta disso, a astronomia passou a ser uma ciência islâmica importante, sendo o minarete um observatório astronômico estratégico” (FERREIRA, 2007, p.230).

purificação. Na percepção etnográfica de Ferreira (2007), é quando a comunidade se “regenera”, em que “ser muçulmano” ganha uma dimensão maior (Ibidem, p.232).

Na Síria era comum nessas festas que as famílias se reunissem, cozinhassem juntas, se visitassem. Durante as entrevistas em campo com meus interlocutores, um dos principais sentimentos de falta/saudade da vida na Síria se manifestava pelas “referências” às relações, encontros e práticas durante o Ramadã e nas festas após o Ramadã. Familiares mais próximos podiam realizar suas refeições de quebra de jejum, após o pôr do sol, juntos, representando um compartilhamento bastante forte da fé e de reatualização dos laços de parentesco. Nas festas após o Ramadã famílias inteiras se encontravam e o preparo de alimentos nas cozinhas reunia diversos membros familiares para prepararem as receitas em uma das casas, entre eles o *ma`mūl*, *waraqā`inaba*, *kibe* e tantos outros preparados por minhas interlocutoras hoje para venda.

O *ma`mūl* é um exemplo de alimento que não era feito sempre, mas em datas especiais e de forma coletiva pela família, é parte dos alimentos que permitem entender experiências e imagens sensoriais em memórias sociais mais amplas (SUTTON, 2013, p.301). Os alimentos produzidos no Ramadã e replicados nessas novas configurações descontextualizadas pelo exílio remetem a experiências e modelos sensoriais adotados pelos membros de uma sociedade, permitindo-nos dizer que a partir deles as pessoas “dão sentido ao mundo”<sup>5</sup> (HERZFELD, 2014, p. 299 e 300).

Nessa direção, Mintz já argumentava que a comida envolve atitudes inculcadas desde cedo por adultos afetivamente poderosos, conferindo ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. Os hábitos alimentares são veículos de profunda emoção, mesmo quando somos tomados pela fome (MINTZ, 2001, p.31). Comer é principalmente uma atividade humana central por se tornar, desde cedo, a esfera onde se permite alguma escolha, o que representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. A comida “entra” em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciado – “encarnado” – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral (MINTZ, 2001, p.32).

Os aprendizados sobre a comida estão inseridos em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. Assim, os comportamentos relativos à

---

<sup>5</sup> Cabe destacar que para essa formulação, Herzfeld se baseia principalmente nos argumentos de Constance Classen (1993).

comida revelam a cultura que cada um está inserido. A comida pode ser um marcador de identidade, de nacionalidade e de etnicidade. Ao mesmo tempo, ela permite revelar também transformações sociais através das mudanças de hábitos alimentares, a exemplo da produção de um consumo massivo de açúcar, uma das comidas vitais para o capitalismo se estabelecer, se ancorar no cotidiano (Ibidem. p.33).

Esse uso do sabor, por Mintz, como um “pulo do gato” para entender a sociedade e suas transformações é um dos elementos que inspiram Sutton a desenvolver seu conceito de “gustemologia” (SUTTON, 2010, p.212). A gustemologia tem a ver com uma abordagem em que o sabor pode se tornar um agente social que comunica aspectos da sociedade, seja de poder dentro das famílias ou de redes sociais, por exemplo. Os aspectos sensoriais da comida podem atuar nas construções de sentidos de lugares ou de projetos de construção de lugares, de modo que essa conexão entre o sabor/gosto e lugar se constitui tautologicamente enquanto relação entre comida e identidade (SUTTON, 2010, p.215-217).

Assim, a comida, a casa, a moralidade compartilhada pela “ideologia da família” reatualizada nesses encontros festivos pós ramadã produzem “sentidos de mundo” através do compartilhamento, atuam como meios inventivos de retornos às origens, memórias, como “referências”, “metonímias imaginadas” (HAGE, 1997) de afetos na “ideologia da família” (MARCELIN, 1996), muitas vezes elaboradas em rituais coletivos como o Ramadã. Não sendo infundado, nesse sentido, lembrarmos o que Carsten (2004) argumenta sobre o ato de comer junto criar sangue compartilhado, parentesco. A cozinha e as práticas de compartilhamento culinário, enquanto coração simbólico da casa e de suas relacionamentos evocam o imaginário, a prática familiar e o cotidiano dos que a habitam enquanto fonte de comprometimento (MARCELIN, 1996), enquanto um lugar em que se identificam. As receitas evocam uma temporalidade do Ramadã na qual remetem as relações fundadas sob códigos de conduta, ideais de solidariedade, respeitabilidade, princípios morais que evocam sociabilidades de família (COMERFORD, 2003; MARCELIN,1996). Já o cardápio implica a transformação das memórias desse saber fazer afetivo familiar nos formatos e contextos individualizados da produção da comida via empreendimentos gastronômicos, materializa parte da difícil tentativa de “equilíbrio” entre a penosidade do trabalho familiar diante do retorno que obtinham com a produção e comercialização das comidas (TCHAYANOV, 1924).



A discussão sobre tática no cotidiano formulada por Certeau (1998) se faz relevante para pensar esse poder pulverizado, difuso, neoliberal e seus processos de resistências e invenções nas cozinhas, nas casas diante das dificuldades de dispêndios em abrir um restaurante. Ao mesmo tempo em que a comida se torna um meio de conexão com as práticas “caseiras” familiares, bem como pode suscitar pertencimentos étnicos, seria demasiado romantizador não considerarmos as táticas (Certeau, 1998) que envolvem o campo de decisão nas formas de produzir os pratos tanto para a casa como para a venda em São Paulo. Por um lado, receitas (re) produzem vínculos, ligações, contatos com familiares à distância na busca de receitas que eram produzidas coletivamente, na casa das mulheres mais velhas ou com uma produção e organização dos pratos chefiadas por essas durante o Ramadã. Por outro lado, pratos que tinham momentos específicos e feitura compartilhadas passam a ser reproduzidos em ritmos fabris e de forma individualizada, deslocado do contexto familiar na Síria.

### **Considerações finais:**

Neste capítulo, demos uma espécie de zoom analítico em uma de minhas interlocutoras de pesquisa em campo diante de algumas situações e interações que revelam as relacionalidades da casa na produção de um cotidiano em torno da comida em São Paulo. O foco nesta interlocutora não se deu com a pretensão em abordá-los desde uma perspectiva representacional estatística ou ilustrativa. As interações poderiam inclusive ser somadas com outros interlocutores, entretanto, dado o curto espaço deste trabalho, entendi como suficiente abordar apenas as situações de Layla dada a proximidade que pude ter em campo com sua família, nos permitindo observar de modo mais detalhado a difícil tentativa de “equilíbrio” entre a penosidade do trabalho familiar diante do retorno que obtinham com a produção e comercialização das comidas.

De modo que seus dilemas também atravessam outros interlocutores e suas famílias, ao mesmo tempo em que cada um guarda singularidades que nos permitem analisar por diferentes ângulos as relacionalidades da casa com as receitas e cardápios. Layla acumula a penosidade do trabalho das comidas em casa com os cuidados das

crianças, a casa segue como uma base não só material, física, mas como uma infinidade de relações e “referências” de atmosferas, sabores e afetos que se atualizam no Ramadã .

Discutir sobre comidas, sua produção e relações mnemônicas envolve um imbricamento analítico com a casa, seja enquanto meio de produção, seja enquanto meio de acesso e referência às relações familiares e culinárias coletivas. Pensar a partir das relacionalidades das casas ajuda a compreender a construção ativa de um novo cotidiano através da comida. As receitas canalizam memórias, “referências”, “metonímias imaginadas” de afetos constantemente atualizados em rituais que envolviam produções coletivas de comidas, como nas festas pós Ramadã, celebradas na casa de membros familiares. Por sua vez, as relacionalidades das casas são matérias primas basilares para a formação dos cardápios.

Diante de um “ponto zero”, produzido pelos deslocamentos forçados, a casa se transforma em um meio de trabalho penoso com a sobreposição da produção e consumo, enquanto fábricas das comidas e simultaneamente local de moradia, especialmente para as mulheres, responsáveis maiores pelos cuidados com as crianças. Por outro lado, esse ponto zero produz também outras possibilidades ainda não vistas, uma reconfiguração das relações de poder em que mulheres passam a assumir um controle maior nas gestões dos recursos monetários e não monetários para a reprodução familiar. Em um entendimento de casa e economia em que o dinheiro não é observado como algo separado, externo, à parte, foi possível perceber que o dinheiro utilizado para a produção de comidas se convertia nas comidas que dividiam e organizavam a cozinha entre alimentos armazenados a serem confeccionados em pratos para fora de casa e os alimentos que eram usados para dentro de casa. As mulheres<sup>6</sup> que assumiam maior centralidade nas encruzilhadas cotidianas em torno do controle dos alimentos nas casas convertidas em fábricas e moradias e seguiam no controle sobre as atividades reprodutivas, acabavam ganhando maior poder nas atividades produtivas, além de mais poder de decisão sobre o dinheiro.

As culinárias coletivas dentro das casas são reconfiguradas em produtos gastronômicos para monetização de sabores em uma forma fabril de produção

---

<sup>6</sup> Não somente Layla, mas pude acompanhar diversos outros casos em que as mulheres assumiram um papel central na organização da produção da comida, mesmo quando o marido se apresentava comercialmente como o responsável pela produção e venda das comidas. Somado a isso, existe uma ideia recorrente, na fala de meus interlocutores, de que as mulheres, na Síria, costumavam ter um papel preponderante nas decisões da casa e na cozinha.

individualizada. Eventos gastronômicos e encomendas vão produzindo fluxos e intimidades relevantes na condução do comércio com as comidas intermediando diferentes práticas e cálculos. Ao mesmo tempo o cotidiano também vai sendo construído e direcionado através de táticas criativas e micro resistentes diante do ritmo acelerado e individualizado do circuito das comidas que se choca com hábitos tradicionais, na reformulação de fazeres culinários ancestrais, colocando por terra ideias de tradições como mera reprodutibilidade fixa de operações culinárias.

### **Referências Bibliográficas:**

ANDERSON, Paul. “An abundance of meaning”. Ramadan as an enchantment of society and economy in Syria”. HAU. Journal of Ethnographic Theory 8 (3), p.610-624, 2018.

BECKERT, Jens. & BRONK, Richard. “An Introduction to Uncertain Futures”. In: Beckert, J. and R. Bronk (eds), Uncertain Futures. Imaginaries, Narratives, and Calculation in the Economy. Oxford: Oxford University Press, 2018. p. 1-36.

CARSTEN, Janet e HUGH-JONES, Stephen (eds.). About the House:Lévi-Strauss and Beyond. Cambridge:Cambridge University Press, 1995.

CARSTEN, J. The Heat of the Hearth.: The Porcess of Kinship in a Malay Fishing Community. Oxford University Press. New York. ([1997] 2004).

CERTEAU, Michel. A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer. Petrópolis, Vozes, 2008

CLASSEN, Constance, David Howes and Anthony Synnott. Aroma: The Cultural History of Smell . London : Routledge, 1994.

CORTADO, T.J., “Casas feitas de olhares: uma etnografia dos muros em um loteamento periférico do Rio de Janeiro”, Etnográfica, vol.24, nº3, p.665-682, 2020a

\_\_\_\_\_., “Maison”, Anthrophen.org. Paris, Edition des Archives Contemporaines, 2020b DOI: <https://doi.org/10.17184/eac.anthropen.131>,

DOUGLAS, M., “The Idea of Home: A Kind of Space”, Social Research, vol.58, nº1, p.287-307, 1991.

EVANGELISTA, F. Comércio, Mobilidade e Dinheiro: a busca pela vida no Platêau Central haitiano e na fronteira dominicana. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

\_\_\_\_\_.; VIEIRA, R. You must have people to make business: relations of proximity in small-scale trade in Haiti and the DRC. Dossier Caribbean Routes: ethnographic experiences, theoretical challenges, and the production of knowledge, Vibrant, Brasília, v. 17, n. 1–2, 2020.

FEDERICI, Silvia. O ponto zero da revolução: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista / Silvia Federici; tradução de Coletivo Sycorax — São Paulo: Elefante, 2019. 388p.

FERREIRA, F. C. B. Entre arabescos, luas e tâmaras. Performances islâmicas em São Paulo. Tese de Doutorado: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade de São Paulo. São Paulo 2007.

GARCIA JR., Afrânio Raul. 1975. Terra de trabalho. MA Dissertation, PPGAS/Museu Nacional/ UFRJ.

HAGE, Ghassan. At Home in the Entrails of the West: Multiculturalism, Ethnic Food and Migrant Home-Building. In: GRACE H. et al (eds.). Home/World: Space, Community and Marginality in Sydney's West. Annandale, NSW: Pluto Press. 1997. p. 99-153.

HEREDIA, Beatriz. 1979. A morada da vida. Rio de Janeiro: Paz e Terra.

HERZFELD, Michel. Antropologia: Prática Teórica na Cultura e na Sociedade. Trad. Noeli Correia Sobrinho. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

MOTTA, E. (2013), «Houses and Economy in the Favela», *Vibrant*, vol.11, nº1, p.118-158.

MUNN, Nancy. The fame of Gawa. A symbolic study of value transformation in Massim society. Duke University Press Books, 1992, 352p.

PALMEIRA & ALMEIDA, Alfredo W. B. A invenção da migração. Projeto emprego e mudança sócio-econômica no Nordeste (Relatório de Pesquisa). Rio de Janeiro, Museu Nacional/UFRJ (mimeografado), 1977.

PALMEIRA, Moacir. 1977. "Casa e trabalho: notas sobre as relações sociais na 'plantation' tradicional". *Contraponto*, 2(2): 103-114.

TCHAYANOV, A. V. "Teoria dos sistemas económicos não-capitalistas (1924)". Em: *Análise Social*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, vol. XII, tomo II, n. 46, 1976, p. 477-502.

ZELIZER, Viviana. 1994. The social meaning of money. New York: Basic Books. 158.