

Cultura e comensalidade: o lugar de memória árabe no centro de São Paulo

Alfredo Ricardo Abdala¹

Resumo:

Estudar imigração árabe, sua cultura e a comensalidade nos restaurantes e empórios árabes na região do Mercado Municipal Paulistano e seu entorno, na atualidade, como lugar de memória, constitui o tema do presente trabalho. De caráter bibliográfico, ao que se refere à imigração árabe, adota pesquisa de caráter etnográfico, com visita *in loco*, produção de imagens e realização de entrevistas. A imigração árabe contempla distintas etnias, proveniente do Oriente Médio, a saber árabes muçulmanos, árabes católicos, judeus, provenientes de países como Líbia, Marrocos, Egito, Jordânia, Síria, Líbano, entre outros, aglutinadas e enraizadas nessa região. De natureza qualitativa, apresenta como resultado preliminar a influência árabe na toponímia e na paisagem do centro velho, que hoje, mesmo com toda a descaracterização, ainda se mantém como lugar de memória, sendo referência de cultura árabe para a cidade de São Paulo.

Palavras-chave: Hospitalidade. Comensalidade. Imigração Árabe. Lugar de Memória.

¹ Formação acadêmica: Tecnólogo em Gastronomia Anhembimorumbi, Pós Graduado em Padrões Gastronômicos Anhembimorumbi, Mestrando em Hospitalidade Anhembimorumbi.
Cargo: Docente na área de gastronomia faculdades Hotec, Famesp e Uniesp.
Email: aricardoab@uol.com.br

Introdução

A imigração árabe no Brasil advém do Oriente Médio, Magreb e porque não incluir os otomanos também. No Brasil a imigração começou a tomar forma a partir do século XVIII: Foi a chegada de um diplomata, em 1810, que deu aos brasileiros a oportunidade de ver “um persa pela primeira vez” (LESSER, 2001, p. 87).

Ao longo dos séculos XIX e XX os árabes foram se assentando aqui nesta terra, os primeiros pioneiros acolhendo seus próximos conterrâneos e assim formando uma corrente imigratória forte, bem estruturada. Onde os já estabelecidos ofereciam trabalho e meio de vida aos recém-chegados, resultando deste movimento imigratório um grupo social unido e coeso. Estabelecida no Brasil, fincou raízes em vários pontos do território, presença que marcou o País de forma crível, hoje se verifica sua influencia na economia, na política, na gastronomia e nas artes de um modo geral.

Também em contraposição a outras etnias, não se trata de uma imigração subsidiada: os sírios e libaneses vieram por conta própria, o que por eles é referido orgulhosamente como prova inequívoca de um espírito altivo. A maior parte dos aqui chegados decidiu pela imigração premida pela precária situação econômica da terra de origem [...] em uma região à época integrante do vasto Império otomano (TRUZZI, 1991, p. 12).

Esse movimento imigratório tornou-se importante não só para o Brasil, mas também para os países de origem, estendendo seus reflexos em âmbito europeu. Lesser (2001) cita exemplos tanto econômicos quanto artísticos, numa via de dois sentidos entre este País, o Oriente Médio de um modo geral e grande parte da Europa.

Os irmãos al Ma'luf, Fauzi (1899-1930) e Shafiq (1905-1976) vinham de uma eminente família libanesa, da cidade de Zahle. Em São Paulo, eles prosperaram como fabricantes de tecidos e escreviam poesia árabe que viria a ser traduzida em português, espanhol, francês, russo, alemão e italiano. [...] O retorno ao Líbano e à Síria (como também os destinos fora do Oriente Médio) era um aspecto importante da experiência árabe no Brasil. O bairro de Al-Sufi, em Beirute, tinha a sua própria Avenida Brasil e era conhecido como o “bairro dos brasileiros” (LESSER, 2001, p. 104).

Assim o árabe marcou e marca a cultura brasileira, de tal forma que hoje localizamos bairros cujas ruas possuem denominações árabes, como é o caso da área central de São Paulo, onde se localiza o Mercado Municipal Paulistano, região escolhida para o presente trabalho. Neste bairro a paisagem urbana é marcada pela presença árabe: local onde se faz bons negócios no ramo de armarinhos, tecidos e alimentação, herança da outrora presença maciça dos árabes e seus negócios. Hoje ainda, a região é ponto de referência para aquisição de legítimos produtos alimentícios de origem árabe.

Os estudos sobre hospitalidade e imigração árabe no Brasil

Este trabalho sobre imigração árabe, comensalidade e lugar de memória se vale de pesquisa de caráter etnográfico, com visita *in loco*, produção de imagens e realização de entrevista com comerciantes dedicados ao ramo de alimentos na região do Mercado Municipal Paulistano.

O caráter bibliográfico deste trabalho tem em Alain Montandon (2011), com seu *O Livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e na cultura*, uma viga mestra para fundamentar o referencial teórico da hospitalidade e da comensalidade. Tradução do original francês lançado no Brasil no ano de 2011 e que por sua amplitude tanto conceitual quanto histórica aqui, neste artigo, tornou-se um dos principais textos elucidativos dos conceitos teóricos referidos.

Oswaldo Truzzi, doutor em Ciências Sociais, dentre seus vários títulos, com o seu livro *De Mascates a Doutores: Sírios e Libaneses em São Paulo* (1991), traça o caminho percorrido por árabes sírios e libaneses, na cidade São Paulo, para a ascensão sócio econômica. Mostra seus percalços e acertos, diferenças e proximidades dos sírios e libaneses, desde seu acolhimento, o início da vida como mascates e comerciantes e depois a formação profissional e intelectual de seus filhos com suas graduações em áreas como a Medicina, Engenharia e Advocacia bem como a participação na política, quer como ministros ou senadores, quer como governadores, como é o caso de Ricardo Jafet e Paulo Maluf, dentre muitos exemplos.

Boris Fausto, historiador e cientista político, autor do livro *Negócios e Ócios: história da imigração* (1997), trata a história dos judeus árabes em São Paulo, desde o acolhimento, o início como mascates e negociantes, de café, por exemplo, até a formação profissional e intelectual das

gerações seguintes, como graduados nas diversas áreas. Tomemos como exemplo o próprio Fausto, docente da Universidade de São Paulo, membro da Academia Brasileira de Ciências.

Jeffrei Lesser (2001) com o seu *A negociação da identidade nacional: Imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil*, contempla e elucida o processo de acomodação da cultura árabe no Brasil, mais especificamente em São Paulo, e como esta cultura imigrante se tornou parte do que é dito brasileiro. Lesser revela o processo de circularidade da cultura árabe imigrante e a cultura do brasileiro que o acolheu.

Pierre Nora (1993) aborda a formação dos lugares de memória, ao longo da história. Seu texto *Entre memória e história: a problemática dos lugares* fundamenta a abordagem do centro de São Paulo, no entorno do Mercado Municipal Paulistano, como lugar de memória da imigração e gastronomia árabes.

Estes autores apresentam com rigor científico as etnias aqui pesquisadas, dão o grau de grandeza e dificuldade, por vezes épico, por qual passaram estes imigrantes, desde a saída de seus países de origem até a atual formação sociocultural e política que vivem seus descendentes, hoje brasileiros, mas com sentimentos focados nas lembranças, cheiros e sabores transmitidos de geração em geração, fazendo-os lembrar e se orgulhar de uma vida pregressa em terras árabes. Mostram a construção da memória ao longo do tempo, como se formaram e se formam o referencial das lembranças para que haja um sentimento étnico que aglutina um grupo social, tornando-o orgulhoso e unido diante de uma história por vezes triste e cheia de dificuldades que é a história de toda imigração.

As entrevistas efetuadas com árabes que hoje trabalham e são donos de seus negócios de alimentação na região central da cidade de São Paulo e entorno do Mercado Municipal Paulistano, evidencia esta região como lugar de memória, não só para os descendentes árabes, mas para os brasileiros que tiveram e tem contato com a etnia. Pois para o brasileiro contemporâneo o imigrante árabe tem lugar reservado na sua memória por meio da gastronomia ou dos inúmeros marcos históricos presentes nesta capital.

O imigrante

É preciso conceituar o imigrante, pessoa saída de seu país de origem, em raríssimas ocasiões por motivos românticos, conhecer, viajar, viver novas situações, conquistar novas terras. Na verdade o imigrante o faz por necessidade, por motivos econômicos, políticos ou sociais, mas só o faz depois de saber esgotadas todas as suas oportunidades em seu país natal, depois de não mais encontrar apoio socioeconômico. Então parte, deixando para trás sua vida, seus anseios, suas ambições e familiares.

Chega a um destino. O país que lhe ofereceu acolhida, muitas vezes não é o país de sua afeição. Chega deixando para trás seus laços familiares, sua formação enquanto pessoa. Despreparado para a acolhida, muitas vezes pouco amistosa.

A hospitalidade, enquanto “ponte” entre dois mundos, é um elemento sintático na vida social que exprime a articulação entre o conhecido e o desconhecido, entre o localizado e o errante, entre o amigo e o inimigo segundo as circunstâncias (RAFFESTIN, 1997, p. 4).

A acolhida guarda, no mais recôndito, uma certa ambiguidade, o imigrante poderá se perceber como alguém não bem vindo. Como aquele que traz as agruras e os presságios de outras terras, para dividir os recursos da terra com os nativos.

Como eu já disse, as imigrações são politicamente controláveis... Sempre que houver imigração, a população de acolhimento pode esperar conter os imigrantes num gueto, para que não se misturem com os nativos... O terceiro mundo bate às portas da Europa – e entra, mesmo que ela não esteja de acordo. O problema não é mais o de decidir (embora os políticos finjam acreditar nisso) se deve admitir, em Paris, estudantes que usem xador, ou, ainda quantas mesquitas serão construídas em Roma. O problema é saber que, no próximo milênio (mas não sendo profeta, não adiantarei uma data precisa), a Europa será um continente multirracial, ou, se preferirem, “colorido”. E assim será, queiramos ou não” (ECO, 2000, p. 155-156).

E, para tornar-se lícito, o imigrante submete-se ao conjunto de leis e de burocracias para adequar-se ao novo território, para ser assimilado e cumprir os ritos de hospitalidade e assim tornar-se um cidadão na terra que lhe deu acolhida. Assim, entre ele e o Estado haverá sempre direitos e deveres. Mas também haverá guarida, proteção, haverá, mesmo que limitada, cidadania.

Um imigrante integrado consegue estabelecer vínculos empregatícios, um emprego oficial não um subemprego, saúde garantida pelo Estado e, em muitos casos, dependendo do país, até seguridade social e direitos políticos. Mas para realmente sentir-se integrado à sociedade que lhe deu acolhida, precisa recompor sua vida afetiva deixada em sua terra natal: reaver seus laços familiares, compor uma família ou tentar recompor a sua família.

As ações apreendidas pelo poder público para dar solução material ao problema da integração das populações imigrantes se estendem a todos os domínios da vida cotidiana: o emprego, a família, a escola, a moradia, a saúde. Isso nos remete as formas práticas de hospitalidade. Desde sempre, os deveres do anfitrião são o alojamento e o bem-estar de seus hóspedes (DUROUX, 2011, p. 1060).

Comensalidade

Comer com alguém é um ato que compromete porque cria laços com a outra pessoa. Em certas culturas, até se considera que o fato de ter compartilhado uma refeição, de ter comido juntos, cria entre os indivíduos laços de uma natureza tão forte que eles se comparam aos laços de parentesco e implicam uma série de obrigações (CORBEAU, 2002, p. 152).

A comensalidade contém os eixos horizontal e vertical das relações humanas, pois à mesa, enquanto se compartilha uma refeição, estabelecem-se vínculos de amizade, de interpessoalidade. É neste compartilhar horizontal que uma comunidade se agrega, se amalgama. Trocam-se gentilezas, amabilidades com a pessoa ao lado, passa a existir até cumplicidade. Neste eixo horizontal se oficializa o relacionamento humano, as amizades, as famílias, os sentimentos para com o próximo, para com os parceiros, ou seja, todos os sentimentos afetuosos e de irmanamentos. Como tanto, em seu eixo vertical as hierarquias são estabelecidas, os papéis assumidos a partir do *status* de cada cidadão, são demarcados os contornos do organograma social (BOUTAUD, 2011). É no compartilhar a mesa, ou, mesmo antes da mesa, durante a ancestralidade humana, quando se tinha somente o fogo e alguma coleta e talvez caça, onde nasceu e se firmou a socialização humana e, ao longo da história se fortificou, sofisticou-se e determinou o relacionamento humano em todos os seus meandros e filigranas.

No contexto ordinário, não se trata só de comer, mas de saber comer em comum, de ser visto comendo, sob o olhar dos outros. Todo o ambiente se torna um cenário, a encenação da refeição, a encenação de si. O que é necessário,

comodidade ou hábito assume o caráter de um símbolo ou força de ritual. Isso significa colocar em jogo seu comportamento, sua imagem, sua identidade, criada dessa forma na relação com outro e favorecida pela mesa ou pelo local ritual da refeição. Numerosas atividades e resultados conjugados, inevitavelmente associados a um cortejo de normas, de regras e de proibições, devedoras das maneiras à mesa, mas também tolerâncias, liberdades, transgressões, que encorajam todas as ocasiões para comer, e mais ainda, para beber. [...] À mesa ou durante o ritual da refeição em comum estão em jogo os dois eixos essenciais de nossa humanização, horizontal e vertical (Ariès, 2000, PP. 61 a 115). O eixo horizontal é a força de agregação e de coesão que a comensalidade alimenta. A comunidade se forma, se encontra, se reconhece, expressa sua unidade, seus vínculos, sua capacidade de intercambiar, de se abrir, de se relaxar e de se divertir. No caso do eixo vertical, a comensalidade convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis [...] (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

A comensalidade também está presente nos ritos religiosos, como elemento fundador e legitimador, aproxima a humanidade de seu Deus assim como certamente aproxima o próximo. A eucaristia católica, a multiplicação dos peixes e dos pães, o *shabat* e o *pêssac* são exemplos desta socialização comensal por meio da religião.

Fundamentos eucarísticos de nosso imaginário da mesa, o pão e o vinho dados em partilha, permanecerão os dois pilares de nosso consumo ocidental, vetores essenciais de solidariedade e hospitalidade (BOUTAUD, 2011, p. 1217).

Através dos ritos à mesa se firmam negócios, enlaces matrimoniais determinantes de novas gerações, comemoram-se inícios e fins de empreitadas e se prestigiam os ritos de passagens. Presente em toda a história humana continuará moldando o homem e seus relacionamentos e sendo moldada ao ritmo das mudanças tecnológicas e sociais do frenético viver contemporâneo.

Hospitalidade e Reciprocidade

A hospitalidade presente desde tempos imemoriais nas relações humanas constitui um dos pilares, no qual se sustenta a sociabilidade humana, sem a hospitalidade e reciprocidade seria ainda mais difícil as relações humanas tanto entre indivíduos de um mesmo grupo ou entre grupos.

Como a dádiva “liga” duas pessoas ou dois grupos humanos, pode ser vista como a operadora privilegiada de toda sociabilidade possível, não somente nas

um lugar de memória árabe, tanto em seu conceito – onde se faz bons negócios nos ramo dos armarinhos e de confecções, quanto na alimentação: herança árabe.

Os lugares de memória nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notariar atas, porque essas operações não são naturais. É por isso a defesa, pelas minorias, de uma memória refugiada sobre focos privilegiados e enciumadamente guardados nada mais faz do que levar a incandescência a verdade de todos os lugares de memória. Sem vigilância comemorativa a história depressa os varreria (LESSER, 2001, p. 13).

Não há exemplo melhor de lugar de memória do que este centro, que pode ser visto como um monumento dedicado à cultura e à gastronomia árabe. Ao fotografarmos ‘in loco’ restaurantes e empórios árabes, por vezes, um ao lado do outro como mostram as fotografias e os cartões de apresentação das casas, percebe-se que o local é tido como árabe mesmo passado seu ápice de ocupação e de negócios.

Segundo Truzzi (2009, p. 3):

Em São Paulo, de acordo com o Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares, e Similares, um quarto das refeições servidas provem da culinária árabe. Algumas receitas difundidas pelos imigrantes integram a dieta habitual da classe média brasileira, como o quibe, a esfiha, o tabule, a coalhada, o babaganuche, o pão sírio e a lentilha.

Restaurantes especializados em cozinha árabe (ou em adaptações inspiradas nela) proliferam de tal forma que não há guia gastronômico sem uma seção dedicada a eles ou *shopping center* em cuja praça de alimentação um deles não esteja presente.

O entorno do Mercado Municipal Paulistano consta dos guias turísticos e guias da cidade como a região concentradora dos empórios e dos restaurantes árabes, onde se pode apreciar a legítima comida árabe. Para isto basta folhear a Revista Veja São Paulo (Vejinha, como é popularmente chamada) ou consultar qualquer outro guia *on line* ou publicado. Em virtude da grande concentração dessas casas e por sua tradição árabe, optou-se pela visita *in loco*, o registro fotográfico e a realização de entrevistas.

Para evidenciar essa concentração desses estabelecimentos basta apontar a existência de três casas árabes situadas à Rua Comendador Abdo Schiahin, no espaço compreendido pelos números 118, 130 e 136, ou seja, números de edificações muito próximos uns dos outros. Essas e

IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
30 de agosto e 01 setembro de 2012 – Universidade Anhembi Morumbi - São Paulo

outras casas que integram o presente estudo são geridas por árabes e mantêm a aparência de lojas de ruas, apropriadas à região em que se situam, o que as legitima mais ainda. As guloseimas e comidas são apresentadas em vitrinas ou bancas.

Os frequentadores, a priori, podem ser qualquer transeunte que faz compras de armarinhos, aviamentos, brinquedos, papelaria, bijuterias ou outro produto qualquer da região. Nota-se o número reduzido de estabelecimentos de restauração de outras etnias na região. Na memória do paulistano e possivelmente do brasileiro, esta região é legitimamente árabe. Para os árabes, pertencentes à colônia, esta região é tida como certa na compra de produtos alimentícios árabes, não se cogitando outro lugar para este tipo de compra. Em outras visitas à região foi constatada a presença de famílias, pai, mãe e filhos, pertencentes a outras etnias que, depois das compras, compartilhavam a mesa a legítima refeição árabe, persistindo, mesmo com todo o problema da pressa em realizar as tarefas e o grande número de transeuntes e a inospitalidade decorrente da elevada concentração humana, um momento de comensalidade e hospitalidade árabes.

Foram visitados todos os estabelecimentos gastronômicos ligados à tradição árabe, selecionados pelo nome ou em virtude dos produtos comercializados. As casas foram fotografadas, identificadas e anexou-se o respectivo cartão de visita ou outro elemento comprobatório do estabelecimento.



Figura 2 – Empório Syrio
Fonte: o autor (2012)

IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
30 de agosto e 01 setembro de 2012 – Universidade Anhembi Morumbi - São Paulo

O Empório Syrio, situado à rua Comendador Abdo Schahin, 136, funciona, segundo seu site desde 1924, vende comida, bebidas e ingredientes (atacado e varejo) para culinária árabe.



Figura 3 – Jacob Restaurante Árabe

Fonte: O autor (2012)

O Jacob Restaurante Árabe localizado à rua Comendador Abdo Schahin n. 130, fica ao lado do Empório Syrio. Comercializa produtos, comida e bebida árabe para consumo imediato ou para viagem, no seu restaurante ou no balcão. Recomendado por pessoas alheias ao meio gastronômico e também indiferentes à imigração árabe, é uma referência paulistana, o que de certa maneira explica o ponto de vista deste artigo.



Figura 4 – Raful Cozinha Árabe

Fonte: O autor (2012)

IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
30 de agosto e 01 setembro de 2012 – Universidade Anhembi Morumbi - São Paulo

Localizado na rua Comendador Abdo Schahin n. 118, o Rafal Cozinha Árabe, segundo seu site, funciona desde 1960. Atende como restaurante e empório, vendendo produtos, comida e bebida árabe, dispõe de filial fora do centro velho de São Paulo.



Figura 5 – Zattar Especialidades Árabs

Fonte: O autor (2012)

Restaurante situado à rua Comendador Afonso Kherlakian n. 175, o Zattar Especialidades Árabs comercializa produtos, alimentos e bebidas árabes, tanto em seu recinto como para o cliente levar consigo.



Figura 6 – Ponto Árabe

Fonte: O autor (2012)

O Ponto Árabe, restaurante situado à rua Comendador Afonso Kherlakian n. 57/59, possui uma filial à rua da Cantareira, defronte ao Mercado Municipal, o que não deixa de ilustrar mais uma vez a imagem do centro velho como local de memória árabe. Segundo seu dono o estabelecimento funciona há dez anos, vendendo artigos, comidas e bebidas árabes.

Conclusão

A imigração árabe no Brasil mostra-se positiva, tanto para os brasileiros quanto para os árabes de qualquer descendência. Teve sim percalços e atribulações, episódios com manifestação de xenofobia, preconceito e sentimentos mesquinhos. Para se ter um amplo painel dos problemas envolvendo árabes e brasileiros basta citar *A negociação da identidade nacional: Imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil*, de Jeffrey Lesser (2001), onde o autor discorre e elucida o caminho percorrido pelos árabes e brasileiros, desde os primórdios nas primeiras décadas do século XIX até o estabelecimento dos árabes sírios e libaneses como pessoas e famílias plenas de cidadania e para isto o autor cita, dentre outros, Ricardo Jafet, presidente do Banco do Brasil, cuja posse se deu em 1951, ou o florescimento da cultura de língua árabe no Brasil.

Lesser (2001, p. 135) afirma:

A maior parte dos imigrantes sírio-libaneses e seus descendentes tiveram escolha. Sua fisionomia permitia-lhes transformar instantaneamente em brasileiros, com uma simples troca de nome. No entanto, isso não ocorreu com tanta frequência quanto poderia, e a nova etnicidade sírio-libanesa que surgiu era totalmente brasileira.

Então podemos entender que o imigrante foi acolhido e prosperou, adaptando-se com o passar do tempo, até tornar-se um cidadão brasileiro. Mas, como seus usos e costumes foram moldando a vida que progredia dentro de um país estrangeiro? A hospitalidade e a comensalidade árabe importantes dentro da etnia para determinar todas as relações sociais teria se adaptado e continuado a fazer parte da mais cotidiana vida do árabe agora acolhido e pleno de direitos nos dias de hoje?

É importante para o imigrante manter seu grupo social sem perder as referências de seu país de origem e é importante, para o árabe, manter a comensalidade e a hospitalidade originais

de sua etnia, de suas lembranças. Lembrar a terra natal pelos sabores e companhia à mesa. Ultrapassar a soleira da porta trazendo uma prenda, dádiva que deve ser aceita e retribuída em ocasião propícia.

Acolhido e depois acolhendo, recebendo oferta de trabalho e depois ofertando, numa imigração consciente, sofrida e de muito trabalho, a comunidade árabe manteve-se coesa, influenciando o Brasil com sua cultura, sua comensalidade, sua racionalidade. Moldando a toponímia do centro velho de São Paulo, deixando marcas ao longo do tempo neste centro. E hoje, mesmo com toda a descaracterização, ainda se mantém como lugar de memória, sendo referência de cultura árabe para a cidade de São Paulo.

Referências

- BOUTAUD, J. J. (2011). Comensalidade : compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na historia e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo.
- DUROUX, R. (2011). Imigração. In: MONTANDON, A. *O livro da hospitalidade : acolhida do estrangeiro na historia e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo.
- FAUSTO, B. (1997). *Negócios e ócios: história da imigração*. São Paulo: Companhia das Letras.
- KHOURI, D. (2007). *Hospitalidade e acolhimento na comunidade libanesa em São Paulo (1973 a 1992)*. São Paulo. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi.
- LESSER, J. (2001). *A negociação da identidade nacional: Imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil*. São Paulo: Editora Unesp.
- MAZZOTTI, A. J. (1998). *O método nas ciências naturais e sociais*. São Paulo: Pioneira.
- MENEZES, U. T., & CARNEIRO, H. (jan/dez de 1997). A Historia Da Alimentação: Balizas Historiograficas. *Anais Do Museo Paulista*, p. P.
- MONTANDON, A. (2011). *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na historia e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo.
- RAFFESTIN, C. (1997). Reinventar a hospitalidade. *Communications*, 65.
- ROUCHOU, J. (2008). *Noites de verão com cheiro de jasmim*. Rio de Janeiro: FGV.
- SAYAD, A. (1998). *A Imigração*. São Paulo: EDUSP.
- TRUZZI, O. (1991). *De mascates a doutores: sírios e libaneses em São Paulo*. São Paulo: Editora Sumaré/ Fapesp.
- TRUZZI, O. (2009). *Revista de Historia*. Disponível em:
<<http://revistadehistoria.com.br/secao/capa/sentindo-se-em-casa>> Acesso em 8 de novembro de 2011.