

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

ELIZANE DE ALMEIDA

**A INFLUÊNCIA ÁRABE NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA:
UMA FUSÃO DE SABORES E TRADIÇÕES**

**Artigo apresentado como requisito parcial
para aprovação na disciplina de TCC I, do
Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia, do Instituto Federal
Farroupilha – Campus São Borja.**

Orientador: Me. Alexander da Silva Machado

**SÃO BORJA
2023**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

O orientador, Professor Me. Alexander da Silva Machado e a aluna Elizane de Almeida, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.



Elizane de Almeida



Professor: Me. Alexander da Silva Machado

A INFLUÊNCIA ÁRABE NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA: UMA FUSÃO DE SABORES E TRADIÇÕES

RESUMO: Ingerir alimentos é algo tão simples porém importantíssimo para nossa vida, não só por nossas necessidades biológicas, mas também por se tratar de um ato social e cultural, o que envolve escolhas que mexem com nossas emoções. A Influência Árabe na Gastronomia Brasileira é muito significativa e está presente desde cedo, no café da manhã dos brasileiros, até a hora do jantar, mas acabamos não percebendo. Muitos dos alimentos que os brasileiros consomem no seu dia a dia são de influência árabe, como o açúcar, presente no café da manhã, o trigo, base de pães e bolos, o arroz, servido na hora do almoço e o famoso cafezinho, servido logo cedo, após o almoço e após o jantar. Por isso, esse artigo pretende analisar quais insumos utilizados na alimentação brasileira são de influência árabe, além de identificar quais adaptações a culinária árabe sofreu ao chegar ao Brasil. Como metodologia utilizamos uma pesquisa bibliográfica. Nesta pesquisa concluímos que, além de insumos, as técnicas culinárias árabes também sofreram adaptações no Brasil, sendo inseridos novos sabores e insumos em pratos tradicionais como a esfiha, originalmente feita com carne de carneiro e no Brasil feita com carne bovina.

Palavras-chave: Alimentação Árabe, Gastronomia Brasileira, Café, Cana-de-açúcar

INTRODUÇÃO

Ingerir alimentos é algo simples porém importantíssimo para nossa vida. Não só por nossas necessidades biológicas, mas também por ser um ato social e cultural. Envolvendo escolhas que mexem com nossas emoções, com nosso lado afetivo e emocional.

A gastronomia brasileira é uma fusão de culturas(CASCUDO, 2011), resultado de séculos de povos originários, de colonização e de imigrações, ou seja, sofreu influência de vários povos ao longo de sua história. Tendo em vista a importância da alimentação para compreendermos a formação de um povo, vamos abordar neste trabalho a influência árabe na gastronomia brasileira.

Podemos perceber essas influências árabes a partir de dois momentos históricos bem distintos, sendo o primeiro com a chegada dos povos ibéricos na América e o segundo quando os povos árabes chegaram ao Brasil, no final do século XIX. Podemos dizer que a herança gastronômica árabe se integrou na cultura

alimentar brasileira e que ainda hoje é possível perceber essa presença em diversos pratos tipicamente brasileiros.

Partindo dessa perspectiva, vamos analisar a incidência de produtos usados na alimentação brasileira que foram trazidos pelos árabes para o Brasil, identificar quais adaptações culinárias ocorreram no Brasil e buscar conhecer os insumos e preparos utilizados na gastronomia brasileira que são de origem árabe.

Para atingirmos nossos objetivos, utilizamos como metodologia uma pesquisa bibliográfica, que é aquela pesquisa que se desenvolve tentando explicar um problema utilizando o conhecimento acadêmico já disponível.

Para tanto, este trabalho encontra-se estruturado da seguinte forma: uma introdução que já está sendo escrita e apresenta a temática central e seus objetivos, o referencial teórico que aborda os principais autores que referenciam o trabalho, a metodologia, as considerações finais e as referências.

REFERENCIAL TEÓRICO

A importância da alimentação sempre foi essencial para qualquer ser humano (ROQUE; PRESTES; PORTA, 2016). Nos alimentarmos bem e com qualidade é essencial para um bom funcionamento do corpo e para termos uma vida mais saudável.

O costume de ingerir alimentos era visto apenas como forma de sobrevivência da raça humana, mas a busca pela comida, desde o início, sempre esteve ligada à história do homem, seja na constituição das primeiras aldeias ou no câmbio de seus excedentes. (ROQUE; PRESTES; PORTA, 2016, p. 4)

Segundo Franco (2010), o prazer de comer é a sensação de satisfazer uma necessidade, sendo isso algo de comum que temos os outros animais. Comer é o instinto que mais cedo desperta, é a base da vida animal. Fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Já o apetite é fundamentalmente um estado mental, uma sensação muito mais psicológica do que fisiológica. Ele distingue fome de apetite justamente para evidenciar que o ato de nos alimentarmos não está restrito apenas a uma questão biológica, mas também uma questão cultural, baseada no prazer que esse ato nos proporciona.

Conforme o homem foi evoluindo, evoluíram com ele também as técnicas de plantio e foram surgindo novas formas de se alimentar. Com a história da alimentação podemos conhecer melhor o que aconteceu com os alimentos, com as preparações e como ocorreram as escolhas, voluntárias ou não, de insumos e técnicas.

Quando recortamos essa história da alimentação para o atual Brasil, devido o processo histórico da formação da população, partindo do período colonial do país, desde a chegada dos europeus em 1500, na busca por metais preciosos, por terras e por cristianizar os indígenas que aqui viviam, até a vinda forçada dos africanos para o trabalho escravo, pode se perceber a grande miscigenação e aculturação dos povos submetidos, refletindo isso também na alimentação, com a mistura de insumos, de preparos e a formação das diversas expressões da gastronomia brasileira.

Somado ainda nesse período inicial de colonização do Brasil, temos a vinda dos holandeses e a religião calvinista, as invasões francesas e as trocas nas regiões de fronteira com a América Espanhola, que precisam ser levados em conta. Porém, a partir do século XIX, com o fim do tráfico de africanos escravizados para o país, mudança acarreta pela pressão da Inglaterra que almejava maior mercado para seus produtos, que houve uma intensificação da vinda de imigrantes, como italianos, alemães, japoneses, russos e, entre outros, os árabes. Mas a influência árabe no Brasil já iniciou com a chegada dos ibéricos nessa região, pois durante a idade média, quando os árabes dominaram algumas áreas do mundo, como o norte da África e o sul da europa, especialmente a península Ibérica, levaram a cultura sua por meio dos norte-africanos convertidos ao Islamismo¹.

A cozinha árabe possui raízes milenares, o que nos propicia grandes ensinamentos e técnicas que vão desde como lidar com ingredientes, com bebidas e com temperos. Todas essas influências podem ser percebidas na alimentação e na cozinha brasileira, informações trazidas pelos povos ibéricos, quando da expansão

¹ O Islamismo é uma religião que surgiu na Península Arábica, no começo do século VII, por meio de Muhammed (em português por Maomé), que teria recebido a visita do arcanjo Gabriel, que o declarou profeta de Deus. Essa crença religiosa é atualmente a segunda maior do mundo possuindo cerca de 1,8 bilhões de fiéis, a maioria localizada no continente asiático e africano. Os seguidores do Islamismo são denominados de muçulmanos, ou seja, aqueles que praticam o Islamismo, seu deus é chamado de Alá e seu livro sagrado, onde estão as revelações passadas a Maomé é chamado de Alcorão. Islã é o aportuguesamento da palavra árabe islam, que significa paz. O sentido da paz mencionado não se refere ao conceito de guerras ou não guerras, mas sim a uma condição de paz entre o corpo e o espírito.(SILVA, 2023).

marítima dos séculos XV e XVI, "quanto nas ondas migratórias do século XIX, como é o caso dos primeiros imigrantes islâmicos que chegaram a São Borja, principalmente da Síria e do Líbano" (ROQUE; PRESTES e PORTA, 2016), que vieram com a esperança de melhorar sua condição de vida fugindo dos diversos conflitos e disputas de terras de suas regiões.

Por causa de sua presença na Península Ibérica por cerca de oito séculos, os árabes influenciaram enormemente a cultura brasileira desde a colonização. A partir do final do século XIX, com o declínio do regime escravista, o Brasil passou a receber fluxos migratórios significativos do exterior. O maior polo de atração foi o Estado de São Paulo, fruto das necessidades de mão de obra reclamada por uma economia cafeeira em expansão. Muitos imigrantes também acorreram para outras regiões, desde o sul do país, o Rio de Janeiro (capital federal até 1960), Espírito Santo e até Estados da região amazônica, onde a produção de borracha também os atraiu. Em meio a portugueses, italianos e espanhóis, que constituíram os grupos majoritários, figuraram também os árabes. (TRUZZI, 2012, n.p.)

A designação de "turcos", que receberam por todo o país, se deve ao fato de que na época em que os sírios e os libaneses emigraram, os turcos dominavam a região de origem desses povos, ou seja, esses indivíduos se apresentaram com passaportes como sendo turcos.

Nas áreas onde a civilização islâmica se propagou, houve um grande desenvolvimento, não só no campo da alimentação, mas também em outras áreas como a matemática, a química, a medicina, a literatura e a arquitetura.

A influência da civilização islâmica se propagou principalmente por três áreas de contato: a Espanha, a Sicília e o próprio Oriente Médio, onde por mais de dois séculos, os cruzados, se empenharam na defesa dos lugares santos e de suas rotas de acesso. Por meio do contato com o mundo muçulmano, aprendeu-se a utilizar além do açúcar e do trigo sarraceno, a noz-moscada, a canela, o gengibre, hortelã, cravo, anis, açafraão e o cominho. Várias especiarias, outrora usadas pelos romanos, voltaram às mesas. (FRANCO, 2010, p. 73).

Atualmente, o legado culinário muçulmano ainda é tema de opiniões contraditórias entre os estudiosos da área. Contudo, conforme RIERA (2009) as culinárias medievais cristã e muçulmana, segundo alguns historiadores, compartilharam importantes peculiaridades: o que demonstra a importância de conhecer cada uma delas para abordar o tema.

Podemos distinguir três características principais, cada uma com elementos análogos aos encontrados na cozinha árabe medieval: o uso do açúcar como dulcificante, do açafrão como um corante, e uma importância especial conferida às especiarias. Além do mais, há vários outros elementos recorrentes, entre eles a utilização da água de rosas, de laranjas e limões, de amêndoas e romãs, que proliferam nas obras árabes, mas também desempenham um papel relativamente menor nos textos europeus. (PETERSON apud RIERA, 2009, p. 23)

O alto consumo, na atualidade, de insumos como o açúcar, o açafrão, o uso de laranja e limões como temperos ou até mesmo o uso de amêndoas e romãs, nos comprovam a intensificação das práticas alimentares árabe no Brasil.

O islamismo adotou padrões alimentares mais próximos aos da antiga tradição semita e judaica do que o modelo de alimentação cristã. “Segundo normas islâmicas, os muçulmanos podiam comer qualquer alimento, mesmo os proibidos, se disso dependesse a sua sobrevivência.”(FRANCO, 2010, p. 78) Esse aspecto demonstra uma maior liberdade, em certos casos, para o consumo de novos alimentos ou mesmo alguns proibidos.

A nova agricultura islâmica implicou na produção de algumas espécies até então desconhecidas, que devido aos seus preços elevados, eram utilizados apenas somente como remédios ou condimentos exóticos e apenas pelas altas camadas da sociedade. Uma boa parte dos ancestrais selvagens dessas plantas - a cana-de-açúcar, a banana, e o arroz - eram originários da zona de clima subtropical. (WATSON apud RIERA, 2009)

Desses insumos apresentados pelos árabes ao mundo e, especialmente ao Brasil, o uso da cana-de-açúcar é essencial para fabricação de produtos utilizados no nosso dia a dia, como: o açúcar, presente em uma gama de produtos; as bebidas alcoólicas, como a cachaça e, o combustível, importantíssimo para abastecer nossos carros, se apresentando como uma matriz alternativa e não poluente aos combustíveis fósseis. Isso evidencia a forte presença da cultura islâmica na formação brasileira, inclusive servindo como referência de dois ciclos econômicos em nossa história, o ciclo da cana-de-açúcar e o ciclo do café. Ainda conforme Ariovaldo Franco (2010) o nome café deriva do árabe da junção do nome da palavra kaweh e o nome da bebida “kaweh ou cahue”, que significa “Força”.

Conforme Franco (2010), sobre o arroz, alimento identitário do povo brasileiro, acredita-se que vem sendo cultivado há sete mil anos, tendo sua origem no oriente, mas que foi levado à Europa com a expansão islâmica. Hoje, mais da metade da

humanidade come arroz diariamente, constituindo-se, junto com o trigo e o milho, os principais esteios da subsistência humana.

De acordo com Ariovaldo Franco (2010) a culinária moura, como eram chamados os muçulmanos que ocuparam a Europa, marcou algumas culinárias, especialmente, a espanhola. Em várias regiões misturam-se doce com salgado, confeitam-se frutas, elaboram-se turrões, mazapanes, entre outros. Usam frutas secas e aromatizam alimentos com o açafrão, água de rosas, anis, canela e diferentes ervas e especiarias. Inclusive os churros são considerados de influência árabe.

Ainda, de acordo com Ariovaldo Franco (2010), no Oriente Médio sempre se valorizou as tâmaras e outras frutas secas, além do iogurte, os sorvetes e o melão. Preparavam geléias de pétalas de rosas, cidra, laranja, ameixa, já se faziam nougat de massa folhada. Doces, bolos e confeitos com amêndoas e mel encontravam se por toda área.

A gastronomia árabe possui uma variedade muito grande de temperos e especiarias, que vão desde a confeitaria até receitas em que o ingrediente principal é o carneiro. Os árabes também são famosos por sua panificação e o pão sírio é um belo exemplo disso.

METODOLOGIA

Segundo José Carlos Kõche (2015), essa pesquisa se caracteriza por bibliográfica que é aquela que se desenvolve tentando explicar um problema, utilizando conhecimento disponível a partir das teorias publicadas em livros ou obras congêneres. Na pesquisa bibliográfica o investigador irá levantar o conhecimento disponível na área, identificando as teorias produzidas, avaliando sua contribuição para auxiliar a compreender ou explicar o problema objeto da investigação. O objetivo da pesquisa bibliográfica, portanto, é o de conhecer e analisar as principais contribuições teóricas existentes sobre um determinado tema ou problema, tornando se um instrumento indispensável para qualquer outro tipo de pesquisa.

Ainda segundo José Carlos Kõche (2015), podemos utilizar a pesquisa bibliográfica para diferentes fins como: para ampliar o grau de conhecimento em uma determinada área, capacitando o investigador a compreender e delimitar melhor

um problema de pesquisa e dominar o conhecimento disponível para utilizá-lo como base ou fundamentação na construção de um modelo teórico explicativo de um problema, isto é como um instrumento para construção de hipóteses, para descrever ou sintetizar o estado da arte, daquele momento, pertinente a um determinado tema ou problema.

Para o desenvolvimento do presente artigo, usamos como base uma pesquisa bibliográfica, feita na biblioteca do IFFar Campus São Borja, no banco de dados de artigos científicos como google acadêmico, periódicos capes, em bancos de dados de outras universidades como a universidade de Brasília e em sites e blogs utilizando como palavras chave "alimentos de origem árabe".

RESULTADOS E DISCUSSÃO

"A herança árabe é mais importante do que leva a crer a frugalidade do meio original". (FLANDRIN, 2015 apud MONTANARI, 2015, p. 334)

Dessa forma, a influência árabe na gastronomia brasileira ofereceu uma variedade de sabores e texturas que fazem parte da identidade brasileira. Um bom exemplo disso são ingredientes como a cebola, base de muitos molhos e refogados, o alho, que junto com a cebola costuma complementar o sabor de molhos, dos refogados, dos caldos, e das marinadas. O azeite de oliva, muito usado para temperar saladas e dar sabor a muitos pratos; a hortelã, que junto com o abacaxi dá um suco nutritivo, além de gostoso e refrescante; as nozes, que são usadas em bolos, pães, sorvetes e farofas; as tâmaras e figos secos, que dão mais sabor a saladas, bombons, tortas e geleias; o damasco, que vai muito bem em um molho para acompanhar um filé de frango; a cevada, pode ser consumida tanto cozida quanto crua em sucos e vitaminas, em saladas verdes e molhos deixando os ainda mais nutritivos.

Outros exemplos são o costume de consumir produtos à base de iogurte e coalhada e temperos frescos como a salsinha. A salsinha, tão usada na finalização de pratos como o arroz carreteiro dos gaúchos, macarrão e tantos outros. O iogurte usado como molho para saladas, em mousses, em drinks, na preparação de massas de pães e pizzas. A coalhada seca batida com limão e azeite de oliva usada como acompanhamento para torradinhas e saladas.

Outro insumo marcante na nossa alimentação é o arroz, que está presente na maioria das mesas brasileiras diariamente, em formato de risotos, nhoques, bolinhos e o próprio arroz branco que acompanha o feijão. As frutas secas, tão usadas no natal, em farofas, pães e biscoitos. A berinjela, base de antepastos, lasanhas e saladas. A canela, usada em chás, geleias, para aromatizar e dar sabor a compotas e sobremesas, como o tradicional arroz doce. O cravo, usado para dar sabor e aroma a geleias e compotas, nos chás e em tantos pratos.

O limão, muito usado em sucos, chás, biscoitos, para temperar carnes, saladas, peixes e na famosa caipirinha que os brasileiros tanto amam. O trigo é um dos principais ingredientes de pães, biscoitos, pizzas e macarrão. A pimenta, muito usada para dar sabor e picância a diversos pratos. O açafraão, usado no tempero de caldos, carnes, molhos, como chá, possui ação antiinflamatória, ótimo para gripes e resfriados. O pepino, muito usado em saladas e conserva, o que proporciona um sabor mais forte; a abobrinha, muito usada em saladas, sopas, em forma de lasanhas. O grão de bico que os brasileiros costumam usar em saladas, diferente dos árabes que costumam usar para fazer o homus (pasta de grão de bico com tahine, que significa gergelim).

De acordo com Ariovaldo Franco (2010), foi do Oriente Médio que veio a técnica da destilação, o que permite o fabrico de aguardentes e vinhos fortificados. A palavra "álcool" é originária do árabe alkubl, que significa "o ilusionista".

Ainda, de acordo com Ariovaldo Franco (2010) e com Jean Louis Flandrin apud Massimo Montanari (2015), os árabes sempre prezam o uso de frutas como tâmaras e outras frutas secas, o uso forte de especiarias, o uso de laticíneos e o forte uso do vinagre .

Os imigrantes árabes trouxeram consigo muitos hábitos alimentares e receitas que tiveram que adaptar ao chegarem no Brasil como por exemplo a esfiha, prato tradicional árabe feito com carne de carneiro, mas que no Brasil passou a ser feita com carne bovina, pois é uma carne de maior abundância. O mesmo acontece com o shawarma, sanduíche tradicional árabe feito com fatias finas de carne de carneiro, pão, árabe, legumes, pasta de grão de bico e coalhada seca, mas que no Brasil passou a ser feito com carne bovina e o trigo bulgur foi substituído pelo trigo para quibe. Outro exemplo é o caso do tabule, salada fresca de salsinha, tomate, cebola, hortelã, limão e trigo bulgur, mas que no Brasil passou a ser feita com trigo para kibe.

A kafta, que é tipo uma almôndega achatada, feita de carne de carneiro moída, especiarias, cebola picada, salsa ou hortelã picada, cominho e canela moídos, sal e pimenta, que depois de misturados e achatado vai para o espeto para assar ou grelhar, no Brasil passou a ser feita com carne moída bovina.

Os árabes se adaptaram ao Brasil incorporando ingredientes e técnicas culinárias de outras regiões do país em seus pratos, um exemplo disso é o fato da culinária árabe passar a incluir ingredientes típicos da culinária nordestina como o leite de coco e o azeite de dendê em suas preparações.

Outra adaptação culinária que se deu no Brasil foi a redução na quantidade de especiarias, coisa que o povo árabe adora, mas os brasileiros preferem em menor quantidade.

Atualmente são os grandes fast foods os responsáveis por disseminar esta gastronomia de origem árabe. A esfiha, por exemplo, está presente em muitas lanchonetes por todo o Brasil. O mesmo acontece com o kibe que já se tornou muito popular e apreciado.

O falafel, o shawarma, o kebab e o húmus, também são exemplos de pratos da culinária árabe e que são facilmente encontrados em várias lanchonetes e restaurantes que se especializam em comida rápida de origem árabe .

Refeições deste tipo rápidas e fáceis de preparar são o que as torna muito populares e ganham cada vez mais consumidores, pois além de expor esses tipos de pratos nas redes de fast food, ajudam a tornar essa gastronomia cada vez mais popular não só no Brasil, mas no mundo todo.

De modo geral a gastronomia árabe possui muitas opções de pratos veganos e vegetarianos, o que a torna uma escolha muito popular para aqueles que buscam ter uma dieta baseada em plantas .

CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho foi importante para que pudéssemos ampliar nossos conhecimentos, avaliando e compreendendo quão importante e interessante é sabermos a origem dos alimentos que costumamos ingerir no nosso dia a dia. A gastronomia brasileira é uma fusão de muitas culturas e que sofreu influência de muitos povos, entre eles os árabes, mas que não costumamos valorizar.

Produtos como a laranja, que fornece o suco, presente logo cedo nas mesas de café da manhã dos brasileiros, é um bom exemplo de insumo trazido pelos árabes para o Brasil. Outros dois importantes insumos que marcam a história do nosso país são a cana-de-açúcar e o café, responsáveis pela forma de exploração por parte dos colonizadores e que hoje já estão incorporados na nossa cultura alimentar.

Concluimos que a influência árabe na alimentação brasileira é significativa e marca a nossa forma de ser e de nos alimentarmos, mas que poucas vezes tocamos nesse assunto, assim como acontece com a influência indígena e africana, parecendo que temos apenas a Europa como referência cultural.

Os imigrantes que chegaram no Brasil a partir do final do século XIX trouxeram consigo muitos costumes culinários que foram introduzidos na alimentação brasileira, como o forte uso de especiarias em suas preparações, o uso da coalhada seca, do iogurte e de ervas frescas como a hortelã e a salsinha.

Também nos mostrou como a influência árabe na gastronomia brasileira foi positiva, pois a enriqueceu com uma variedade de novos sabores e opções a culinária do país, o que evidencia a necessidade de estudarmos mais esse tema.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Ed. Estação Liberdade Ltda, 2015.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet: Uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2010.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

RIERA, Antônio Melis. **O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares**. A herança islâmica na culinária catalã medieval. In: MONTANARI, Massimo. O Mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

ROQUE, Aline Prestes; PRESTES, Deise Busnelo; PORTA, Elisa Paz Dalla. **Um Resgate da culinária árabe em São Borja- RS**. In: Anais do Encontro Missionário de Estudos Interdisciplinares em Cultura (EMiCult). 2016. Disponível em: <https://docplayer.com.br/29306648-Um-resgate-da-culinaria-arabe-em-sao-borja-rs.html>. Acesso em 20 de junho de 2023.

SILVA, Daniel Neves. **Islamismo**. Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/religiao/islamismo.htm>. Acesso em 22 de junho de 2023.

TRUZZI, Oswaldo. **A Influência Árabe no Brasil**. O Estrangeiro. 2012. Disponível em: <https://oestrangeiro.org/2012/12/25/influencia-arabe-no-brasil/>. Acesso em 15 de junho de 2023.