

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

ADRIANE GOULART GODOIS

**SABORES DO ORIENTE: A GASTRONOMIA ÁRABE NA CIDADE DE SÃO
BORJA**

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

Orientadora: Titular Luciana Moroñas Monks

**SÃO BORJA
2025**

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

A orientadora, Professora Titular Luciana Maroñas Monks e a aluna Adriane Goulart Godois, 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.

Adriane Goulart Godois

Titular Luciana Maroñas Monks

SÃO BORJA

2025

SABORES DO ORIENTE: A GASTRONOMIA ÁRABE NA CIDADE DE SÃO BORJA

RESUMO

A cidade de São Borja tem uma comunidade árabe bastante expressiva, a qual pratica suas culturas e sua gastronomia, o que determinou compreender de que maneira as práticas culinárias, as adaptações e as escolhas alimentares, puderam ser mantidas dentro de um contexto geográfico e social distinto de sua origem. A justificativa fundamenta-se na expressiva presença dessa comunidade no município e na relevância da comida como elemento simbólico de memória, pertencimento e continuidade cultural. O objetivo do trabalho foi analisar as práticas gastronômicas árabes na cidade, identificando ingredientes, pratos e processos de adaptação realizados pelas famílias imigrantes e seus descendentes. A pesquisa adotou abordagem qualitativa, pesquisa bibliográfica e entrevistas semiestruturadas com seis famílias árabes residentes em São Borja. As entrevistas, realizadas em ambiente domiciliar, buscaram identificar dificuldades na obtenção de insumos, adaptações culinárias e pratos considerados identitários. Os dados foram transcritos, organizados e analisados segundo a perspectiva interpretativa. Os resultados revelam que a falta de ingredientes tradicionais levou a substituições e criações locais, como temperos caseiros e adaptações no preparo de chás e condimentos. Apesar das dificuldades, pratos como quibe, esfiha, charutos e maklube permanecem centrais no cotidiano e em celebrações religiosas, reforçando o vínculo com a ancestralidade. As estratégias de busca por insumos em outras cidades e a continuidade de práticas culinárias festivas evidenciam a resiliência cultural da comunidade. Assim, conclui-se que a gastronomia funciona como importante instrumento de preservação identitária, permitindo que tradições árabes sejam mantidas e ressignificadas no contexto de São Borja.

Palavras-chave: Árabe. Comunidade. Cultura

INTRODUÇÃO

A comunidade árabe é bastante presente na cidade de São Borja, que é um município que pertence à região Sul do país e faz parte do estado do Rio Grande do Sul, está situada na fronteira oeste do Estado do Rio Grande do Sul e faz divisa com a cidade Argentina de Santo Tomé, estando 586 quilômetros da capital do estado, Porto Alegre.

Conforme Abdalla (2022), o fluxo migratório foi motivado por fatores diversos, como perseguições religiosas, crises econômicas, declínio do Império Otomano e, posteriormente, guerras civis no Líbano e conflitos na região do Oriente Médio.

Sendo esse contexto, o foco de interesse em compreender como a gastronomia Árabe pode preservar os elementos culturais e de identidade dentro de uma nova região, mais especificamente, na região de São Borja. A gastronomia vai muito além de um simples prato – ela carrega valores, símbolos e tradições que são passados de geração em geração. Segundo Montanari (2008), “a comida é uma linguagem por meio da qual a sociedade expressa sua estrutura, seus valores, suas identidades e suas memórias”.

A pesquisa pode contribuir para o reconhecimento da diversidade social presente no município mostrando-se relevante não apenas para o campo acadêmico, mas também para a valorização da cultura alimentar como patrimônio vivo de uma comunidade, com esse intuito o objetivo proposto foi analisar a gastronomia da comunidade Árabe na região de São Borja, identificando práticas culinárias, ingredientes e seu papel na preservação da identidade cultural.

REFERENCIAL TEÓRICO

A imigração árabe para o Brasil ganhou intensidade a partir do final do século XIX, principalmente com a chegada de sírios e libaneses. Muitos desses imigrantes eram identificados como “turcos” nos registros oficiais, pois utilizavam passaportes do Império Otomano, o que gerou por muito tempo uma categorização equivocada (Porta; Mahmud; Terra, 2018). Além disso, o Brasil vivia um momento de incentivo à imigração como parte de um projeto de “modernização” econômica e de povoamento. Embora a preferência oficial fosse por imigrantes europeus, os árabes encontraram brechas nesse processo e se estabeleceram em diferentes regiões, sobretudo em centros urbanos emergentes. Estima-se que entre 1870 e 1930 tenham chegado ao país mais de 100 mil sírios e libaneses, número expressivo para a época (Truzzi, 2009).

Os primeiros grupos chegaram em maior número entre as décadas de 1880 e 1930, fixando-se principalmente em centros urbanos e em áreas de comércio, ao contrário dos imigrantes europeus, que em grande parte foram direcionados às colônias agrícolas (Tedesco; Vanin; Jacomelli, 2020). A figura do mascate, comerciante itinerante que vendia tecidos, utensílios e outras mercadorias em áreas rurais e urbanas, tornou-se um

dos símbolos da presença árabe no país, marcando a inserção econômica e social desse grupo.

No Rio Grande do Sul, segundo Dawas; Cerqueira (2022), a imigração árabe se concentrou em municípios de fronteira, como Uruguaiana e Santana do Livramento, além de centros urbanos como Porto Alegre, Santa Maria e Pelotas. Esses locais possibilitaram aos imigrantes tanto atuar no comércio quanto criar redes sociais e familiares que facilitaram a integração. Em outras regiões, como São Paulo e Paraná, destacaram-se associações culturais e beneficentes criadas por imigrantes, que se tornaram pontos de encontro e difusão de tradições. Esses espaços também contribuíram para o fortalecimento de uma identidade coletiva e para a manutenção de laços com o Oriente Médio.

A presença árabe no imaginário social gaúcho pode ser observada ainda pela forma como eram representados na imprensa local. Conforme Sponchiato (2025), os periódicos dos séculos XIX e XX oscilavam entre visões estereotipadas — retratando os imigrantes como “estrangeiros exóticos” — e reconhecimentos positivos de sua contribuição econômica e cultural. Nesse sentido, a construção identitária dos árabes no Brasil não se limitou ao deslocamento físico, mas também ao enfrentamento das percepções sociais e à preservação cultural dentro de um novo território. Com o passar das décadas, sobretudo após a Segunda Guerra Mundial, as representações sobre os árabes começaram a se transformar, acompanhando o crescimento econômico e social dessas famílias. O “mascate” deu lugar ao “comerciante de sucesso”, símbolo de ascensão por meio do trabalho e da família (Ribeiro, 2015).

Entre os elementos mais visíveis dessa preservação está a gastronomia. Como destacam Porta; Mahmud; Terra (2018), a culinária árabe entre os imigrantes idosos funcionava como marcador identitário e afetivo, transmitido de geração em geração. A comida, nesse contexto, deixou de ser apenas nutrição e passou a representar memória, pertencimento e tradição (Montanari, 2008).

A inserção cultural dos árabes no Brasil se deu de maneira híbrida: ao mesmo tempo em que conservaram tradições, adaptaram práticas ao contexto brasileiro. Abdalla (2019) observa que a cozinha árabe no Brasil não apenas preserva nomes e receitas, mas também se reinventa ao utilizar ingredientes disponíveis localmente. Isso explica porque pratos como o quibe e a esfiha, hoje, são parte do cardápio cotidiano de muitas cidades brasileiras, em versões originais e adaptadas.

Entre os ingredientes característicos da gastronomia árabe estão o grão-de-bico, a lentilha, o tahine (pasta de gergelim), o azeite de oliva, o limão, a hortelã e especiarias como cominho, canela e a pimenta síria. As carnes de cordeiro e bovina também são bastante utilizadas, assim como o iogurte e a coalhada (Abdalla, 2019; Richa et al., 2024).

Os preparos refletem a tradição coletiva da mesa árabe, com destaque para o *mezze*, conjunto de pequenos pratos servidos antes da refeição principal, que incluem *hommus*, tabule, coalhada, quibe cru e esfihas. Esses elementos não apenas saciam a fome, mas reforçam o valor social da refeição compartilhada (Dawas; Cerqueira, 2022).

Esse processo de expansão e popularização da culinária árabe demonstra sua consolidação como parte integrante da identidade gastronômica brasileira contemporânea. Pratos como a esfiha e o quibe foram incorporados a cardápios de padarias e lanchonetes, o que demonstra o processo de hibridização e aceitação cultural.

A gastronomia árabe, mais do que prática alimentar, constitui um símbolo de identidade cultural. Como enfatiza Montanari (2008), a alimentação é um fenômeno social que envolve memória, afetividade e identidade. Para os descendentes de imigrantes árabes no Rio Grande do Sul, preparar e consumir receitas tradicionais mantém vivo o vínculo com os antepassados e a cultura de origem, mesmo em contextos de hibridização cultural. Atualmente, a gastronomia árabe extrapola o âmbito doméstico e está presente em festivais, feiras e restaurantes de todo o país, tornando-se um elemento da identidade gastronômica brasileira. Pratos como a esfiha e o quibe foram incorporados a cardápios de padarias e lanchonetes.

Na perspectiva de Abdalla (2022), a cozinha árabe no Brasil também desempenha um papel de “tradução cultural”, pois conecta duas realidades distintas: de um lado, a tradição milenar árabe, e de outro, a adaptação ao mercado e aos gostos locais. Essa dimensão é visível nos restaurantes árabes espalhados pelo país, que, ao mesmo tempo em que preservam receitas tradicionais, criam versões brasileiras para agradar o público.

Assim, a imigração árabe no Brasil e no Rio Grande do Sul não pode ser compreendida apenas pelos deslocamentos geográficos, mas também pelas práticas culturais e gastronômicas que se tornaram símbolos de pertencimento e de diversidade cultural no país. Essa relação entre alimentação e identidade reforça o que Montanari (2008) define como a dimensão simbólica da comida: ela não apenas alimenta o corpo, mas também a memória e o pertencimento. Nessa perspectiva, compreender a gastronomia árabe no Brasil é compreender também os processos de adaptação cultural, resistência e diálogo intercultural que moldam a sociedade brasileira.

METODOLOGIA

O estudo caracterizou-se por uma abordagem qualitativa, uma vez que seu objetivo central é compreender os significados, práticas e adaptações inerentes à gastronomia árabe no contexto específico de São Borja/RS. A opção pelo método qualitativo justifica-se por sua adequação em investigar fenômenos sociais complexos, focando na profundidade e na dimensão subjetiva das experiências humanas (Minayo, 2014). A pesquisa foi desenvolvida em duas etapas complementares.

A primeira etapa foi uma pesquisa bibliográfica, como alicerce teórico e histórico para a investigação. Foram consultados bancos de dados acadêmicos, como Google Acadêmico e SciELO, com o intuito de levantar e analisar a produção científica sobre a imigração árabe para o Brasil e, mais especificamente, para o Rio Grande do Sul. A segunda etapa, de cunho empírico, envolveu a realização de entrevistas presenciais com seis famílias de descendência árabe residentes na região de São Borja, selecionadas por meio da técnica de amostragem intencional, que visa a escolha de participantes considerados fontes ricas de informação para o objeto de estudo (Gil, 2008).

As famílias foram escolhidas por afinidade de amizade com a pesquisadora.

O roteiro de entrevista foi semi-estruturado, combinando perguntas predefinidas com a flexibilidade para explorar temas emergentes durante a interação. Os tópicos abordados foram: as dificuldades iniciais e atuais na obtenção de insumos típicos; as adaptações e substituições realizadas nos preparos culinários; os pratos considerados mais identitários.

As entrevistas previamente agendadas por telefone e whatsapp, foram realizadas no ambiente domiciliar dos participantes, visando criar uma atmosfera de confiança e familiaridade. Foi garantido o anonimato e o sigilo das informações, e todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), em conformidade com as diretrizes éticas para pesquisa. As entrevistas foram gravadas e após transcritas para análise de dados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pesquisa foi realizada com 6 famílias árabes moradoras da cidade de São Borja, as famílias serão identificadas por número, de acordo com a Tabela 1, que apresenta também a origem das famílias entrevistadas.

Tabela 1: Descrição das famílias e entrevistados.

| Família | Familiaridade da pessoa Entrevistada | Pais de Origem |
|---------|--------------------------------------|----------------------|
| 1 | Patriarca | Libano |
| 2 | Matriarca | Palestina |
| 3 | Matriarca | Palestina |
| 4 | Matriarca | Palestina |
| 5 | Filiação | Brasileiro/Palestina |
| 6 | Matriarca | Jordania |

Fonte: Elaborada pela autora (2025).

Sobre as dificuldades iniciais e atuais na obtenção de insumos típicos, a Família 1, cujo entrevistado foi patriarca relatou haver pouca dificuldade, afirmando que "quase tudo tem" e que recorre a encomendas de São Paulo ou Foz do Iguaçu para itens como o "pão árabe", já as Famílias 2 e 3, foram mais enfáticas sobre as carências iniciais, a Família 2 citou a falta de "tempero, a tarina, muitas coisas, a rosa árabe", itens que precisavam ser buscados em São Paulo e a Família 3, foi taxativa ao falar da tahine: "Ficava sem, daí... Ficava sem. Tahine, não. Não tem como". A Família 4 mencionou a "função de recondimentos" como uma grande dificuldade, indicando a necessidade de preparar temperos em casa. As Famílias 5 e 6 relataram as estratégias mais complexas. A Família 5 detalhou que o pai "viajava para buscar os insumos principais, a São Paulo, a Foz do Iguaçu, Livramento", enfrentando dificuldades com produtos como maramia e terrine, para os quais elaboravam versões caseiras. Já Família 6 explicitou que os produtos mais difíceis de conseguir eram "a maraimeia, terrine, o café, o chá árabe", confirmando a dependência de encomendas e a adaptação através do plantio de hortelã para o chá. Essa disparidade de experiências revela que o acesso a uma culinária considerada "autêntica" está intimamente ligado a redes de distribuição e ao capital social e econômico de cada família. Os relatos evidenciam um processo dinâmico de negociação entre a tradição e a

necessidade de integração ao novo contexto socioeconômico e de disponibilidade de insumos.

Conforme apontado por Porta; Mahmud; Terra (2018), a comida funciona como um marcador identitário, e a sua falta pode representar uma ruptura com as práticas culturais.

Ao serem questionadas sobre as adaptações e substituições realizadas nos preparos culinários, a Família 2 detalhou a criação de um tempero caseiro: "cominho, tempero, pimenta síria... canela, a gente misturava tudo junto para fazer tipo tempero árabe". De modo semelhante, a Família 5 relatou a produção artesanal da maramia (um condimento), misturando "louro, cravo da Índia, pimenta, noz-moscada e canela, cúrcuma". Outra adaptação significativa foi em relação ao chá árabe, como descreveram as Famílias 5 e 6, mencionando o plantio de hortelã para garantir o suprimento do tradicional chá de hortelã fresco.

Essas substituições e improvisos não são vistas apenas como uma limitação, mas como um processo ativo de resignificação, onde o saber culinário tradicional é aplicado em um novo ambiente material. Diante da indisponibilidade, a solução encontrada foi a adaptação criativa, confirmando a observação de Abdalla (2019) de que a cozinha árabe no Brasil se reinventa utilizando ingredientes locais.

As famílias foram questionadas sobre os pratos considerados mais identitários e a frequência de consumo, Tabela 2.

Tabela 2: Pratos identitários consumidos com frequência pelas famílias.

| Família | Pratos identitários/ Frequência consumo |
|---------|--|
| 1 | o quibe (assado, frito), a esfiha e os charutos de folha de uva |
| 2 | esfiha, folha de parreira, batata recheada |
| 3 | esfiha, maklube |
| 4 | maklube, esfirra e quibe |
| 5 | quibe e maamoul, biscoitos de amêndoa |
| 6 | mare meia, terrine, bolinho amêndoa, charutinho de parreira, ou o repolho, maklube, esfiha e kibe, biscoitos de amêndoa. |

Fonte: Elaborada pela autora (2025).

Os pratos citados como mais frequentes e identitários foram o quibe (assado, frito), a esfiha, os charutos de folha de uva ou repolho, maklube, que é um prato festivo e tradicional da culinária árabe, o prato tem esse nome porque, é como se fosse um bolo de 4 camadas: arroz, batata, berinjela e, por último, o frango, podendo ser substituído o frango por cordeiro e acrescentado coalhada. É montado em uma panela e depois de pronto deve ser virado como um bolo sobre alguma travessa.

A palavra "maklub" significa literalmente "virada" em árabe, o que descreve perfeitamente a sua preparação e apresentação.

Doces como os biscoitos de amêndoa, chamada pela comunidade de o "S", por ser um biscoito no formato de S com uma amêndoa no centro, esse biscoito é característico de ser consumido no natal arabe quando acaba o Ramadã. O biscoito foi especialmente mencionado como fundamental para a celebração do Ramadã, reforçando a dimensão ritualística e comunitária da alimentação, foram descritos pelas Famílias 4 e 5. Como descreve Montanari (2008), a comida é de fato uma linguagem que expressa identidade e memória. Mesmo adaptados, o quibe, a esfiha e os doces do Ramadã continuam a carregar consigo a história do deslocamento, a resistência cultural e a afetividade de um povo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise das entrevistas permitiram verificar que as adaptações realizadas na gastronomia árabe em São Borja, representam a demonstração palpável de sua vitalidade e da capacidade de resiliência da cultura imigrante. O que poderia ser visto como uma perda, a substituição da tahine original por uma versão caseira ou a criação de um tempero sírio com especiarias locais, revela-se, na verdade, um processo ativo de preservação através da transformação, a indisponibilidade de insumos não levou ao abandono do hábito alimentar, mas à reinvenção do mesmo, aplicando um saber culinário tradicional a um novo contexto material.

A persistência de pratos como o quibe, a esfiha e os charutos, mesmo com adaptações, e a centralidade que mantêm no cotidiano e nas datas festivas como o Ramadã, confirmam que a função identitária da gastronomia. A comida adaptada continua a ser um veículo poderoso de memória e pertencimento, um elo tangível com uma origem distante que é reatualizada a cada refeição compartilhada. A busca ativa por ingredientes em São Paulo ou Foz do Iguaçu, narrada por várias famílias, não é apenas uma logística

de abastecimento, mas um ato de manutenção cultural, um esforço consciente para reproduzir, na medida do possível, os sabores que definem o "lar".

Todas as famílias relataram que as adaptações culinárias foram mais flexíveis do que a cultura e o idioma brasileiro, demorando de 2 a 3 anos para terem melhor convívio, demonstrando as diferenças culturais e sociais dos países.

REFERÊNCIAS

ABDALLA, Alfredo Ricardo. **O Imigrante Árabe e sua Cozinha como Instrumento de Afirmação e Identidade na Atualidade**. Congresso ANPUH 2019. Disponível em: https://www.snh2019.anpuh.org/resources/anais/8/1552772135_ARQUIVO_abdallaanpuh2019.pdf Acesso em: 21 de set 2025.

ABDALLA, Alfredo Ricardo. **Sírio-libanês, sabores e práticas de cozinhar: memórias, gênero, práticas e apropriações (São Paulo, séculos XX e XXI)**. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo PUC-SP, 2022. Disponível em: <https://ariel.pucsp.br/bitstream/handle/26072/1/Alfredo%20Ricardo%20Abdalla.pdf>. Acesso em: 07 de set 2025.

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

DAWAS, Dalal; CERQUEIRA, Fábio **Memória, Identidade, Gastronomia e Cultura: A Imigração Árabe na Fronteira Meridional Brasil e Uruguai**. Universidade Federal de Pelotas. 2022. Disponível em: <https://guaiaca.ufpel.edu.br/bitstream/handle/prefix/16741/MEM%C3%93RIA%2C%20IDENTIDADE%2C%20GASTRONOMIA%20E%20CULTURA.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em: 05 de set 2025.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade**. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

PORTA, Elisa P. D; MAHMUD, Ibrahim C; TERRA, Newton L.. **A Gerontologia e a Gastronomia: Uma experiência com imigrantes árabes**, Kairos, 2018. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/kairos/article/download/41032/27671/115287>](<https://revistas.pucsp.br/index.php/kairos/article/download/41032/27671/115287>). Acesso em: 03 de ago. 2025.

RICHA, Helena Portugal; CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia de Vale; DE SOUZA, Patricia Rodrigues Rezende; CAIAFA, Thiago Brandão. **Cozinha Árabe: Mini Banquete Para Degustação**. Revista de Gastronomia, UniAcademia, 2024. Disponível em:

<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/download/3924/2920>. Acesso em: 29 de set 2025.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

SPONCHIATO, Diogo. **Memória e identidade: o papel da comida na imigração árabe ao Brasil**. Veja, 8 jul 2025. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/coluna/contagotas/memoria-e-identidade-o-papel-da-comida-na-imigracao-arabe-ao-brasil/>. Acesso em: 09 de set 2025.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

TEDESCO, João C; VANIN, Alex A. JACOMELLI, Jussara. **Sírios e libaneses no Centro-Norte do Rio Grande do Sul imigracao. memorias e representacoes**. Acervus Editora. 2020. Disponível em: [https://www.acervoihpf.projetopassofundo.wiki.br/files/original/4d443b069c3a77dd96a078510b3aebf283d5ce69.pdf?utm_source=chatgpt.com]. Acesso em: 12 de set 2025.

TRUZZI, Oswaldo. **Árabes somos nós? As origens que o Brasil desconhece**. Revista Biblioteca da História Nacional, Dossiê Árabes no Brasil, Nº46, São Paulo: Editora UNESP, 2009. Disponível em: <http://www.imigracaohistorica.info/uploads/1/3/0/0/130078887/%C3%81rabes-somos-n%C3%B3s-as-origens-que-o-brasil-desconhece.pdf>. Acesso em: 17 de ago. 2025.

São Borja, 28 de novembro de 2025.

Adriane Goulart Godois

Luciana Maroñas Monks