INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)
MESTRADO EM INTEGRAÇÃO CONTEMPORÂNEA DA AMÉRICA LATINA (PPG ICAL)

GASTRONOMIA EM FOZ DO IGUAÇU COMO FERRAMENTA DE INTEGRAÇÃO ATRAVÉS DA INTERCULTURALIDADE

FAGNER BARBOSA PIMENTEL

Foz do Iguaçu

2017

GASTRONOMIA EM FOZ DO IGUAÇU COMO FERRAMENTA DE INTEGRAÇÃO ATRAVÉS DA INTERCULTURALIDADE

FAGNER BARBOSA PIMENTEL

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Integração Contemporânea de América Latina (PPG-ICAL), como requisito para obtenção do título de Mestre Universidade Federal da Integração Latino-Americana - UNILA.

Orientador: Prof. Dr. Gerson Galo Ledezma Meneses

Foz do Iguaçu
2017

Catalogação elaborada pela Divisão de Apoio ao Usuário da Biblioteca Latino-Americana
Catalogação de Publicação na Fonte. UNILA - BIBLIOTECA LATINO-AMERICANA

P644 Pimentel, Fagner Barbosa.
Gastronomia em Foz do Iguaçu como ferramenta de integração através da interculturalidade / Fagner Barbosa Pimentel. - Foz do Iguaçu, PR, 2017.
174 f: il.

Orientador: Prof. Dr. Gerson Galo Ledezma Meneses.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Integração Latino-Americana. Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política.
Programa de Pós- Graduação em Integração Contemporânea da América Latina.

1. Alimentos. 2. Gastronomia. 3. Comunicação intercultural - alimentação. I. Meneses, Gerson Galo Ledezma. II. Título.
CDU 641:17.023.33

FAGNER BARBOSA PIMENTEL

GASTRONOMIA EM FOZ DO IGUAÇU COMO FERRAMENTA DE INTEGRAÇÃO ATRAVÉS DA INTERCULTURALIDADE

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Integração Contemporânea de América Latina (PPG-ICAL), como requisito para obtenção do título de Mestre em Integração Contemporânea de América Latina da Universidade Federal da Integração Latino-Americana - UNILA.

Orientador: Prof. Dr. Gerson Galo Ledezma Meneses

BANCA EXAMINADORA

_____
Orientador: Prof. Dr. Gerson Galo Ledezma Meneses
UNILA

_____
Prof. Drª Danielle Michelle Moura de Araújo
UNILA

_____
Profª Dra. Ana Solange Biesek
UDC

Foz do Iguaçu,_____ de _____ de _____.

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à minha mãe Angelita Barbosa Araújo, meus irmãos Fabio Barbosa Pimentel e Francelita Barbosa Pimentel, e à memória de meu pai, Francisco Leite Pimentel.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a colaboração e solidariedade de todas e todos que estiveram envolvidxs de uma ou de outra forma.

Agradeço ao meu orientador Prof. **Gerson Galo Ledezma Meneses**, pela serenidade e a confiança depositada;

Agradeço aos membros da banca de qualificação, Professora **Senilde Alcântara Guanaes** e **Ana Biesek** que colaboraram com as sugestões para o desenvolvimento da pesquisa definitiva;

Agradeço às professoras **Danielle Araújo** e **Ana Biesek** que se dispuseram a avaliar o trabalho em qualidade de Banca.

Agradeço à amiga **Rita Almeida**, que, de forma paciente e profissional, revisou o texto.

Sou muito grato às pessoas que colaboraram no trabalho de campo e que gentilmente ofereceram seus depoimentos, base e consistência desta dissertação.

PIMENTEL, Fagner Barbosa. **Gastronomia em Foz do Iguaçu como ferramenta de integração através da interculturalidade.** 2017. 174f. Dissertação (Integração Contemporânea de América Latina) – Programa de Pós-Graduação em Integração Contemporânea de América Latina, Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu/PR. 2017.

RESUMO

A dinâmica intercultural da cidade de Foz do Iguaçu, localizada no extremo oeste do Estado do Paraná impressiona e intriga os visitantes. Formando uma tríplice fronteira com Ciudad del Este no Paraguai e Puerto Iguazú na Argentina, esta região de características pluriculturais, abriga imigrantes árabes (libaneses, sírios, palestinos, entre outros), japoneses, taiwaneses, chineses, franceses, haitianos, guaranis de diferentes etnias, além de brasileiros de todos os Estados do país. Objetivou-se, portanto, analisar a gastronomia como veículo de integração, por meio das narrativas dos sujeitos envolvidos nesta ambiência e sob a perspectiva da interculturalidade, na cidade de Foz do Iguaçu/PR. Os procedimentos metodológicos consistiram em uma pesquisa de campo, com abordagem qualitativa, instrumentalizada pela observação participante não sistemática e aplicação de entrevistas semiestruturadas. Inicialmente, realizou-se a revisão da literatura especializada sobre conceitos basilares para compreensão da temática, tais como cultura, interculturalidade, colonialidade/decolonialidade, alimentação e gastronomia, entre outros. As observações e entrevistas foram realizadas na comunidade árabe, incluindo proprietários e funcionários de estabelecimentos comerciais formais e informais de gastronomia árabe, comunidade local de Foz do Iguaçu e vários clientes de comida árabe, no segundo semestre de 2016. A gastronomia ofertada integra as pessoas, principalmente, de forma funcional ao sistema capitalista, sendo relacional, tal como o turismo, sem permitir fazer uma crítica ao Estado, ao capitalismo e à sociedade hegemônica branco-mestiça que se posiciona de forma hierárquica frente às comunidades indígenas, quilombolas e latino-americanas. A comunidade árabe, por meio de suas tradições culturais, especialmente a religiosidade e a alimentação, têm formado um grupo compacto, que os auxilia a manter laços de solidariedade, de relações entre as comunidades estabelecidas no Brasil e as originárias. Trata-se de uma cultura coesa, integrada por laços atávicos que a isolaram das culturas ocidentalizadas. Por meio da gastronomia oferecida em restaurantes de comida árabe e outros locais como cafeterias, mercados, projetos culturais, entre outros, observa-se que há possibilidade de percorrer o árduo caminho da interculturalidade crítica/descolonial. Entretanto, a interculturalidade permanece como sendo de caráter relacional e também funcional ao lucro, no *ethos* por vezes caótico da centenária Foz do Iguaçu.

Palavras-chave: Alimentação. Gastronomia. Interculturalidade. Colonialidade / decolonialidade.

PIMENTEL, Fagner Barbosa. **Gastronomia em Foz do Iguaçu como ferramenta de integração através da interculturalidade.** 2017. 174f. Dissertação (Integração Contemporânea de América Latina) – Programa de Pós-Graduação em Integração Contemporânea de América Latina, Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu/PR. 2017.

ABSTRACT

The intercultural dynamics of the city of Foz do Iguaçu, located in the extreme west of the State of Paraná, impresses and intrigues visitors. Forming a triple border with Ciudad del Este in Paraguay and Puerto Iguazú in Argentina, this region of pluriculturais characteristics houses Arab (Lebanese, Syrian, Palestinian, among others) immigrants, Japanese, Taiwanese, Chinese, French, Haitian, Guaranis of different ethnicities , As well as Brazilians from all the States of the country. The objective was to analyze gastronomy as a vehicle for integration, through the narratives of the subjects involved in this ambience and from the perspective of interculturality, in the city of Foz do Iguaçu / PR. The methodological procedures consisted of a field research, with a qualitative approach, instrumented by the non-systematic participant observation and the application of semi-structured interviews. Initially, a review of the specialized literature on basic concepts for understanding the theme was carried out, such as culture, interculturality, coloniality / decoloniality, food and gastronomy, among others. The observations and interviews were conducted in the Arab community, including owners and employees of formal and informal commercial establishments of Arab cuisine, local community of Foz do Iguaçu and several Arab food customers, in the second half of 2016. The gastronomy offered includes people, Mainly, in a functional way to the capitalist system, being relational, like tourism, without making it possible to criticize the state, capitalism and white-mestizo hegemonic society that positions itself hierarchically in relation to the indigenous, quilombola and Latin American communities. The Arab community, through its cultural traditions, especially religiosity and food, has formed a compact group, which helps them maintain ties of solidarity, of relations between the communities established in Brazil and the native ones. It is a cohesive culture, integrated by atavistic ties that isolated it from the westernized cultures. Through gastronomy offered in Arab food restaurants and other places such as coffee shops, markets, cultural projects, among others, it is observed that there is a possibility of traveling the difficult path of critical / decolonial interculturality. However, interculturality remains as relational and also functional in profit, in the sometimes chaotic ethos of the century-old Foz do Iguaçu.

Keywords: Feeding. Gastronomy. Interculturality. Coloniality / decoloniality.

PIMENTEL, Fagner Barbosa. **Gastronomia em Foz do Iguaçu como ferramenta de integração através da interculturalidade.** 2017. 174f. Dissertação (Integração Contemporânea de América Latina) – Programa de Pós-Graduação em Integração Contemporânea de América Latina, Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu/PR. 2017.

RESUMEN

La dinámica intercultural de la ciudad de Foz de Iguazú, ubicada en el extremo oeste del Estado de Paraná, impresiona e intriga a los visitantes. En el marco de una triple frontera con Ciudad del Este en Paraguay y Puerto Iguazú en Argentina, esta región de características pluriculturales, abriga inmigrantes árabes (libaneses, sirios, palestinos, entre otros), japoneses, taiwaneses, chinos, franceses, haitianos, guaraníes de diferentes etnias , además de brasileños de todos los Estados del país. Por lo tanto, se examinó la gastronomía como vehículo de integración, por medio de las narrativas de los sujetos involucrados en este ambiente y bajo la perspectiva de la interculturalidad en la ciudad de Foz de Iguazú / PR. Los procedimientos metodológicos consistieron en una investigación de campo, con abordaje cualitativo, instrumentalizada por la observación participante no sistemática y aplicación de entrevistas semiestructuradas. Inicialmente, se realizó la revisión de la literatura especializada sobre conceptos básicos para la comprensión de la temática, tales como cultura, interculturalidad, colonialidad / decolonialidad, alimentación y gastronomía, entre otros. Las observaciones y entrevistas se realizaron en la comunidad árabe, incluyendo propietarios y funcionarios de establecimientos comerciales formales e informales de gastronomía árabe, comunidad local de Foz de Iguazú y varios clientes de comida árabe, en el segundo semestre de 2016. La gastronomía ofrecida integra a las personas, principalmente, de forma funcional al sistema capitalista, siendo relacional, tal como el turismo, sin hacer una crítica al Estado, al capitalismo y a la sociedad hegemónica blanco-mestiza que se posiciona de forma jerárquica frente a las comunidades indígenas, quilombolas y latinoamericanas. La comunidad árabe, por medio de sus tradiciones culturales, especialmente la religiosidad y la alimentación, ha formado un grupo compacto, que les ayuda a mantener lazos de solidaridad, de relaciones entre las comunidades establecidas en Brasil y las originarias. Se trata de una cultura cohesa, integrada por lazos atávicos que les permite aislarse de las culturas occidentalizadas. A través de la gastronomía ofrecida en restaurantes de comida árabe y otros lugares como cafeterías, mercados, proyectos culturales, entre otros, se observa que existe la posibilidad de recorrer el árduo camino de la interculturalidad crítica / descolonial. Sin embargo, la interculturalidad practicada en la ciudad es, mayoritariamente, de carácter relacional y también funcional al lucro, en el ethos a veces caótico de la centenaria Foz do Iguaçu.

Palabras-clave: Alimentación. Gastronomía. Interculturalidad. Colonialidad / decolonialidad.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Fig. 1	Representação gráfica da multiculturalidade	**27**
Fig. 2	Representação gráfica da pluriculturalidade	**27**
Fig. 3	Representação gráfica da interculturalidade	**28**
Fig. 4	Relações entre a interculturalidade e a colonialidade	**30**
Fig. 5	Encenação na Rafain Churrascaria Show	**65**
Fig. 6	Painel Lenda das Cataratas – Escola Altair Ferrais	**79**
Fig. 7	Exterior da Churrascaria Rafain	**81**
Fig. 8	Panfleto Informativo Hayet Mercado, 2016	**102**
Fig. 9	Parte externa do Restaurante Castelo Libanês	**105**
Fig. 10	Interior do Restaurante Castelo Libanês	**105**
Fig. 11	Convite do Dia das Mães – Castelo Libanês	**107**
Fig. 12	Cardápio da Casa de Carnes Monjolo	**113**
Fig. 13	Exterior da Casa da Esfiha Beirute	**115**
Fig. 14	Exterior da Cafeteria Siriana	**122**
Fig. 15	Exterior da Panificadora Monte Líbano	**126**
Fig. 16	Cortes de Carnes da Panificadora Monte Líbano	**127**
Fig. 17	Exterior do Hayet Mercado	**129**
Fig. 18	Lateral e fachada da Esquina Cultural	**131**
Fig. 19	Convite Jantar Haitiano, Esquina Cultural	**134**
Fig. 20	Convite Jantar Árabe, Esquina Cultural	**138**
Fig. 21	Feirinha Guarani	**155**

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO..... 13

2 COLONIALIDADES E INTERCULTURALIDADES..... 16

2.1 COLONIALIDADES..... 16

2.2 INTERCULTURALIDADES..... 20

2.3 PLURICULTURALIDADES..... 24

2.4 INTERCULTURALIDADE CRÍTICA..... 25

3 ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA: CULTURA E INTEGRAÇÃO..... 31

3.1 ALIMENTAÇÃO E INTEGRAÇÃO..... 31

3.2 SISTEMA MUNDO-CAPITALISTA E O EXPANSIONISMO OCIDENTAL DA ALIMENTAÇÃO..... 43

3.3 O CARÁTER CAPITALISTA E COLONIAL DA GASTRONOMIA: A GLOBALIZAÇAO DA “TRADIÇÃO À MESA”..... 49

4 PERCURSO METODOLÓGICO..... 55

5 ASPECTOS FUNCIONAIS E RELACIONAIS DA INTERCULTURALIDADE EM FOZ DO IGUAÇU..... 56

5.1 FORMAÇÃO DO OESTE DO PARANÁ E A CIDADE DE FOZ DO IGUAÇU..... 57

5.2 GASTRONOMIA LOCAL SOB A PERSPECTIVA DA INTERCULTURALIDADE EM FOZ DO IGUAÇU..... 61

5.3 RAFAIN CHURRASCARIA SHOW..... 64

5.3.1 Show Latino-Americano..... 65

5.3.2 Iporã Show..... 75

6 ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU E A INTERCULTURALIDADE. 85

6.1 IDIOMA E RELIGIOSIDADE..... 87

6.1.1 Radicação/segregação da cultura árabe..... 90

6.1.2 Formas de integração entre árabes..... 93

6.1.3 Árabes, a intraculturalidade e a interculturalidade..... 94

6.1.4 Costumes e tradições alimentares..... 97

7 NO CAMINHO DA INTERCULTURALIDADE: GASTRONOMIA COMO FERRAMENTA DE INTEGRAÇÃO..... 104

7.1 RESTAURANTES ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU..... 104

7.1.1 Castelo Libanês..... 105

7.1.2 Casa de Carnes Monjolo..... 113

7.1.3 Casa da Esfiha Beirute..... 115

7.1.4 Cafeteria Siriana..... 122

7.1.5 Panificadora Monte Líbano..... 126

7.1.6 Hayet Mercado..... 129

8 ALIMENTAÇÃO E INTERCULTURALIDADE CRÍTICA DESCOLONIAL..... 131

8.1 ESQUINA CULTURAL: GASTRONOMIA E INTEGRAÇÃO..... 131

8.1.1 Clientes, gastronomia e integração..... 145

8.1.2 Khadije e a comida por encomenda..... 152

8.1.3 Feirinha do Bosque Guarani: comida árabe e integração..... 155

9 CONCLUSÃO..... 160

REFERÊNCIAS..... 163

1 INTRODUÇÃO

A dinâmica intercultural da cidade de Foz do Iguaçu, localizada no extremo oeste do Estado do Paraná impressiona e intriga os visitantes.

Formando uma tríplice fronteira com Ciudad del Este no Paraguai e Puerto Iguazu na Argentina, esta região de características multiculturais, abarca imigrantes árabes (libaneses, sírios, palestinos, entre outros), japoneses, taiwaneses, chineses, franceses, haitianos, guaranis de diferentes etnias, além de brasileiros de todos os Estados do país.

O espetáculo das Cataratas do Iguaçu, a Itaipu Binacional e a zona franca de Ciudad del Este, Paraguai, atraem milhares de turistas, caracterizando uma região cosmopolita que, de acordo com dados do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES, 2017), possui 263.915 habitantes e caracteriza-se por sua diversidade cultural, que engloba mais de 72 das 198 nacionalidades existentes no mundo.

Em entrevista concedida a duas revistas locais, a jornalista paranaense Áurea Cunha, responsável pela exposição fotográfica "Todas as cores do Mundo", desvela a pluriculturalidade cosmopolita de Foz do Iguaçu, quando afirma:

> [...] Foz do Iguaçu confirma sua vocação voltada para o cosmopolitismo, não apenas pela disposição geográfica da região, onde o trânsito por três países é espontâneo, mas, pela variedade de nações que aqui plantaram raízes. Em um tempo onde os conflitos políticos e a intolerância crescem, a cidade é exemplo de como as diferenças podem conviver e interagir pacificamente. O sentimento de tolerância solidária talvez seja a palavra-chave para a mudança deste mundo cada vez mais indiferente às contribuições dos nossos semelhantes (GUATÁ; H2FOZ, 2006 apud KLAUCK; SZEKUT, 2012, p. 167)

A indústria turística é fonte da economia nesta cidade, considerado o segundo destino mais visitado do Brasil por turistas de todo o mundo, apresentando um complexo hoteleiro que apenas perde para cidades como o Rio de Janeiro e São Paulo, tornando-se o município com a mais completa infraestrutura urbana dentre as fronteiras da América do Sul.

Ruas repletas de restaurantes, em que se mesclam pratos típicos das diversas culturas aos ingredientes locais, regionais, nacionais e internacionais, aos diferentes clientes da região e aos turistas.

Assim, a gastronomia como atrativo turístico proporciona ao visitante o contraste cultural dos hábitos alimentares, possibilitando a manifestação das múltiplas expressões culturais.

Entretanto, a impressão principal dos visitantes e dos próprios habitantes é que estas culturas vivem seus cotidianos encerradas em guetos, pois há o bairro dos paraguaios, lugares habitados exclusivamente por árabes e outras partes da cidade sob a influência da Usina de Itaipu, que segregou os trabalhadores em bairros distintos para cada categoria.

Assim, encontra-se a Vila A, antigo bairro de classe média, habitado por técnicos, a Vila B, reduto de engenheiros e a Vila C, em que se estabeleceram os trabalhadores braçais.

A partir dessa complexa multiculturalidade, buscou-se abordar a temática da gastronomia como ferramenta de integração em Foz do Iguaçu, pela via da interculturalidade, seja de caráter relacional, funcional ou crítica/decolonial.

Ancorada pelo conceito da interculturalidade e os teóricos da colonialidade, cujo máximo expoente é Aníbal Quijano, e outros como Enrique Dussel, Edgard Lander, Santiago Castro-Gómez, Walter Mignolo, Fernando Coronil, Ramón Grosfoguel, esta pesquisa pretende ampliar e interligar outros conceitos necessários e estruturantes.

A cultura, sob a visão antropológica, adveio de Bronislaw Malinowski, Franz Boas, Clifford Geertz, Roque Laraia, entre outros. Quanto ao entendimento sobre a alimentação como ritual que integra pessoas e comunidades, os antropólogos clássicos, como Víctor Turner; aqueles que têm se aproximado da gastronomia e alimentação, como Levis Strauss e Mary Douglas.

Destas miradas, utilizou-se as categorias que organizaram o estudo desde o Brasil e América Latina, refletindo a partir dos sentidos crítico e decolonial.

A partir destes desdobramentos perguntamos: como se processa a interculturalidade nestes cenários?

Buscando responder a estes questionamentos propôs-se, como objetivo geral, analisar a gastronomia como veículo de integração, por meio das narrativas dos sujeitos envolvidos nesta ambiência e sob a perspectiva da interculturalidade, na cidade de Foz do Iguaçu/PR.

Complementando, escolheu-se como objetivos específicos identificar de que forma a gastronomia integra as diferentes culturas em Foz do Iguaçu; mostrar as culturas gastronômicas com maior representatividade no cenário de pesquisa; caracterizar os processos de interculturalidade, de acordo com o caráter relacional ou crítico-decolonial; descrever as

interações interculturais promovidas pela gastronomia, a partir do conceito da colonialidade e contribuir para a conscientização da gastronomia do ponto de vista da interculturalidade crítica decolonial na região.

O estudo será organizado em nove capítulos, planeando o conteúdo temático e a apreensão linear do leitor, relatados a seguir.

O capítulo introdutório ora relatado apresenta aspectos genéricos da temática escolhida, justificativas, objetivo geral e objetivos específicos, complementando com os procedimentos metodológicos que subsidiaram a elaboração deste estudo.

O segundo capítulo, denominado "Colonialidade e Interculturalidade" trata do significado destes conceitos que nortearam a interpretação da gastronomia como ferramenta de integração, pela via da interculturalidade, da sociedade de Foz do Iguaçu.

No terceiro capítulo, "Alimentação e Gastronomia: cultura e integração", demonstra-se os conceitos de alimentação e gastronomia, histórica e socialmente.

O percurso metodológico será detalhado no quarto capítulo.

O quinto capítulo delineará os "Aspectos funcionais e relacionais da interculturalidade em Foz do Iguaçu", simbolizado pela trajetória histórica do Oeste do Paraná e os empresários pioneiros nos setores de turismo e hotelaria.

Abordando os "Árabes em Foz do Iguaçu e a interculturalidade", o sexto capítulo descreverá as várias culturas árabes, bem como as formas como estas se integram e aprofundam na cultura árabe, religiosidade e gastronomia.

No sétimo capítulo, "Nos caminhos da interculturalidade: gastronomia como ferramenta de integração", relata-se as formas de integração pela via da interculturalidade.

Apresentando a "Alimentação e a interculturalidade crítica/descolonial", o oitavo capítulo encerrará as análises dos discursos narrativos coletados, por meio das entrevistas realizadas na Feirinha Guarani, tradicional ponto de encontro gastronômico em Foz do Iguaçu.

Finalmente, o nono capítulo aludirá às reflexões sobre o estudo realizado.

2 COLONIALIDADES E INTERCULTURALIDADES

Uma das hipóteses norteadoras desse estudo refere-se às diferentes colonialidades percebidas na sociedade de Foz de Iguaçu: do poder, do saber, do ser, de gênero e da natureza.

Nesse sentido, observou-se a complexidade da integração das diferentes culturas existentes, por meio da interculturalidade crítica descolonial, que teria na gastronomia um ponto de apoio.

De que forma, uma sociedade capitalista, racista, classista, patriarcal, que usufrui da natureza para satisfazer o lucro e que discrimina de todas as formas, usaria da gastronomia para se integrar de uma forma intercultural?

Para tanto, apresenta-se o significado das diferentes colonialidades.

2.1 COLONIALIDADES

De acordo com Quijano (2007, pp.93-94), a colonialidade, como um dos elementos constitutivos e específicos do padrão mundial de poder capitalista "se funda en la imposición de una clasificación racial/étnica de la población del mundo como una piedra angular del referido patrón de poder, y opera en cada uno de los planos, ámbitos y dimensiones, materiales y subjetivas de la existencia cotidiana y la escala social. Se origina y se mundializa a partir de América."

Ou seja, a colonialidade do poder é alicerçada no processo de invasão e conquista da América, a partir de 1492, sendo a classificação da sociedade desde o ponto de vista racial é, dessa forma, inerente ao sistema-mundo capitalista que também é colonial, moderno e patriarcal.

Compreende-se, assim, que a colonialidade do poder e a forma de classificação racial faz parte da Modernidade que, para poder existir, usou da raça como princípio fundamental das relações entre brancos invasores e indígenas e negros submetidos, rebaixados, inferiorizados e explorados economicamente.

Aponta-se que, segundo Quijano (2005), não existia o conceito raça até o século XVI, pois esta seria uma invenção do Ocidente, fruto da invasão de América.

Para o autor, a conquista (invasão) da América introduziu o racismo junto ao modelo de sociedade judeu-cristão-patriarcal em 1492, provavelmente originado como

referência às diferenças biológicas entre conquistadores e conquistados, embasado na figura utilizada pela Península Ibérica na América sobre Limpeza de Sangue.

Tal ilustração apontava que havia sangues bons e ruins: indígenas e negros possuíam, além de sangue ruim, culturas ruins, ao passo que os espanhóis e portugueses possuíam sangue bom e culturas boas. Estes elementos auxiliam Quijano a propor a Colonialidade do poder, como uma reflexão crítica da formação do sistema-mundo-capitalista que orienta as estruturas políticas, religiosas, culturais e econômicas da sociedade atual:

> El color de la piel fue definido como la marca "racial" diferencial más significativa, por más visible, entre los dominantes/superiores o "europeos", de un lado, y el conjunto de los dominados/inferiores "no-europeos", del otro lado. De ese modo, se adjudicó a los dominadores/superiores europeos el atributo de "raza blanca", y a todos los dominados/inferiores "no-europeos", el atributo de "razas de color". La escalera de gradación entre el "blanco" de la "raza blanca" y cada uno de los otros colores" de la piel, fue asumida como una gradación entre lo superior y lo inferior en la clasificación social "racial" (QUIJANO, 2007, p.120)

Porém, a colonialidade do poder não se sustenta apenas na classificação racial das pessoas, na inferiorização e hierarquias impostas como mecanismo ideológico de dominação, a sociedade também foi classificada por meio do sexo, do gênero e da classe (LUGONES, 2008).

Na América, afirma Quijano (2005), a ideia de raça foi uma maneira de outorgar legitimidade às relações de dominação impostas pela conquista.

A posterior constituição da Europa como nova identidade depois da América e a expansão do colonialismo europeu ao resto ao mundo, conduziram à elaboração da perspectiva eurocêntrica do conhecimento e, consequentemente, à elaboração teórica da ideia de raça como naturalização dessas relações coloniais de dominação entre europeus e não-europeus.

> Históricamente, eso significó una nueva manera de legitimar las ya antiguas ideas y prácticas de relaciones de superioridad/inferioridad entre dominados y dominantes. Desde entonces ha demostrado ser el más eficaz y perdurable instrumento de dominación social universal, pues de él pasó a depender inclusive otro igualmente universal, pero más antiguo, el inter-sexual o de género: los pueblos conquistados y dominados fueron situados en una posición natural de inferioridad y, en consecuencia, también sus rasgos fenotípicos, así como sus descubrimientos mentales y culturales. De ese modo, raza se convirtió en el primer criterio fundamental para la distribución

> de la población mundial en los rangos, lugares y roles en la estructura de poder de la nueva sociedad. En otros términos, en el modo básico de clasificación social universal de la población mundial (QUIJANO, 2005, p. 118)

Outros autores, como López-Beltrán (2008), propõem que a questão racial surge na época colonial em conjunto com a classificação social em castas: mulatos, zambos, mestiços, entre outros, todos inferiores à casta superior, a branca.

Dentre inúmeras justificativas para o preconceito racial, Piper (2012) elucida a contribuição negativa do cristianismo na legitimação do racismo, representado pelo escravismo de africanos na América, após a invasão ibérica ao continente.

A voz da Igreja não aparece nos discursos abolicionistas do Brasil do final do século XIX, tal como ocorreu há mais de 500 anos, quando a Península Ibérica invade a América (Abya-Yala). Os indígenas não pertenciam ao plano de Deus e, como não eram descendentes de Adão, foram condenados ao extermínio, assim como na atualidade.

A historiografia aponta o cristianismo como um dos aparatos mais violentos usados pela colonização Ibérica na transformação de corpos e mentes. O colonialismo oculta uma realidade cruel, revestida de progresso e modernidade, que revela a exclusão racial em todas as hierarquias de poder. O medo do diferente, a conivência com a normatividade e a falta do reconhecimento do outro. O modelo patriarcal-judeu-cristão como padrão social sustentado pela ideologia ocidental. (GUIMARÃES, 1995).

A colonialidade do poder coloca em prática algumas diferenças que não são simplesmente étnicas e/ou raciais, mas também epistêmicas. Desta maneira, a colonialidade transita também nos campos do saber, fixando o eurocentrismo como única perspectiva de conhecimento.

Por meio do racismo, o aparato colonial define que as práticas culturais em América eram inferiores, pois, sendo o homem europeu portador da razão, preocupado com a ordem civilizatória, faz com que o contato com o diferente crie de imediato uma rejeição ao que é contraditório e/ou diferente aos costumes ocidentais.

Uma reflexão para além do capitalismo global demonstra que a universalidade do sistema-mundo-capitalista parte do princípio de que é preciso pensar desde o Ocidente como diretriz para o resto do mundo, ou seja, as ações precisam sempre ser pensadas e orientadas, de uma forma muitas vezes imposta, por preceitos, concepções e normas do “ocidentalismo”:

> [...] um conjunto de práticas representacionais que participam da produção de concepções do mundo que 1) dividem os componentes do mundo em unidades isoladas; 2) desagregam suas histórias de relações; 3) convertem a diferença em hierarquia; 4) naturalizam essas representações e 5) intervêm, ainda que de forma inconsciente, na reprodução das atuais relações assimétricas de poder (CORONIL, 2005, p.2)

Dessa forma, criou-se uma naturalização de determinadas teorias produzidas em diversos lugares como sendo superiores, com valor universal incontestável, o que legitima o Ocidente como o lugar de enunciação do saber e que nos mantém colonizados mentalmente.

Os argumentos que questionam esse aparato são vistos como obsoletos:

> [...] isso implica em perguntarmos: será que as teorias têm o mesmo papel e significado no seu lugar de origem geohistórico e em outros lugares para onde migram? Por que algumas teorias viajam e têm um alcance maior que outras? As respostas a essas perguntas estão na «colonialidade» do poder e na diferença colonial que configuram historicamente uma verdadeira geopolítica do conhecimento, onde teorizar, pensar, parece ser privilégio de poucos indivíduos «iluminados» que estão localizados em determinados lugares geohistóricos do globo (MIGNOLO, 2003, p.135)

De certa forma, todas as colonialidades (do poder, do saber, do ser, de gênero e da natureza) estão intrinsicamente ligadas umas às outras, pois, uma vez que o europeu, homem branco, utilizou-se do conceito de raça para classificar, hierarquizar e dominar os *não homens*, não poderia ser diferente com a natureza.

O homem racional se aproveitou da sua vocação exploratória capitalista, para também submeter à natureza e, sobre esse aspecto capitalista relacionado com a colonialidade da natureza, torna-se fundamental refletir que tal modelo de gestão das políticas ambientais baseia-se nas políticas coloniais revertidas de políticas globais.

Atualmente, sob o manto da globalização, a depredação do mundo natural se intensifica, conduzida pelas políticas neoliberais, causando uma série de prejuízos ao meio ambiente:

> Por trás das políticas ambientais fomentadas entre os países estão os interesses financeiros do mercado externo, e a estes interessa a natureza enquanto expansão de territórios e de recursos naturais comercializáveis (...) o discurso da "sustentabilidade" e do seu aliado "desenvolvimento", juntos encenam mais uma contradição sustentada pelo sistema econômico mundial para fundamentar a apropriação e exploração do território e dos recursos e

> bens naturais, sem, aparentemente, ameaçar os padrões mundiais de conservação (GUANAES, 2015, p. 189)

Outras definições sobre as diferentes colonialidades são dispostas por Walsh (2008, p.137):

> Colonialidad del saber: el posicionamento del eurocentrismo como la perspectiva única del conocimiento, la que descarta la existencia y visibilidade de otras racionalidades epistémicas y otros conocimientos que no sean los de los hombres blancos europeos y europeizados (...) Colonialidad del ser, un tercer eje, es la que se ejerce por medio de la inferiorización, subalterización y la deshumanización (...) Es a partir de esta racionalidad que se piensa el Estado nacional, históricamente haciendo que los pueblos y comunidades indígenas aparezcan como los bárbaros, no-modernos y no-civilizados, y los pueblos y comunidades negras - más que todo en la región andina - como no existentes o, en el mejor de los casos, extensión de los indígenas (...) Colonialidad de la madre naturaleza y de la vida misma. La que encuentra su base en la división binaria naturaleza/sociedade, descartando lo mágico-espiritual-social, la relación milenaria entre mundos biofísicos, humanos y espirituales, incluyendo el de los ancestros, la que da sustento a los sistemas integrales de vida y a la humanidad misma.

Estas categorias auxiliaram a interpretar os *locis* de enunciação da dissertação, a cidade de Foz do Iguaçu e Oeste do Paraná, região esta colonizada no final do século XIX e começo do século XX por imigrantes europeus, estabelecidos no Rio Grande do Sul e que buscaram terras, em que se encontravam povos guarani e quilombolas, para conquistar e colonizar.

Implantaram, assim, uma sociedade eurocentrada, contaminada pelo capitalismo e pelas colonialidades, de caráter patriarcal, que usou da colonialidade do poder para se relacionar com paraguaios, guaranis e outras culturas latino-americanas.

Na segunda metade do século XX, várias culturas árabes, igualmente de caráter patriarcal, deslocaram-se para região. Nesse contexto, parte-se da investigação da gastronomia como ferramenta de integração pela via da interculturalidade.

2.2 INTERCULTURALIDADES

O debate sobre interculturalidade na América Latina não é um fenômeno recente.

Desde meados da década de 1980, a temática esteve presente nas discussões sobre as diferentes formas de exclusões e discriminações sociais e raciais, de classe e gênero.

Tendo em vista as perspectivas interculturais integracionistas entre países latino-americanos, busca-se demonstrar quais as diferentes formas de interculturalidade por meio de breve histórico do surgimento originário da interculturalidade na América Latina e a interrelação com a integração.

Definida por Candau e Russo (2010), a interculturalidade é fruto dos movimentos sociais, especialmente dos movimentos indígenas que lutaram pelo reconhecimento pluriétnico dos Estados nacionais.

Neste contexto, encontra-se:

> A interculturalidade tem se tornado o tema da moda. Na América Latina, está presente nas políticas públicas e nas reformas educativas e constitucionais. É eixo importante tanto na esfera nacional-institucional como no âmbito da cooperação inter/transnacional. Embora se possa argumentar que esta presença é efeito e resultado das lutas dos movimentos sociais, políticos e ancestrais, e suas demandas pelo reconhecimento dos direitos e da transformação social, também pode ser vista, ao mesmo tempo, por outra perspectiva: a que a liga aos desenhos globais do poder, capital e mercado (SENA, 2009, p.1)

Este pensamento holístico e globalizado está representado na perspectiva multicultural do Ocidente, que avalia as cidades contemporâneas desde a sua ótica, desde a multinacionalização e as migrações não apenas de pessoas, mas igualmente de identidades e culturas. Tal perspectiva está diretamente ligada ao conceito funcional da interculturalidade.

Para Tubino (2015), a perspectiva de interculturalidade funcional reconhece a diversidade e as diferenças culturais, porém não crítica as estruturas racistas da sociedade, apenas tenta se apropriar de culturas denominadas “subalternas”, para inclui-las no sistema capitalista e, por esse motivo, a interculturalidade seria “funcional” ao sistema existente, ao neoliberalismo.

Para Juteau (2005 apud FAUSTINO, 2006), o multiculturalismo é um conceito originado no Canadá, nos anos 1970 e se refere ao reconhecimento legal da existência de diferentes grupos linguístico-culturais em um mesmo país, tendo sido adotado como uma estratégia política para pôr fim ao movimento separatista canadense que havia se acirrado no final dos anos 1960, visando à autonomia política de centros econômicos controlados por anglófilos e francófonos.

Após instituir o termo multicultural, definindo as diferenças linguísticas e culturais existentes no país e anunciar uma nova política que atendesse aos interesses

econômicos dos diferentes grupos, o governo canadense deu início à reforma constitucional promovendo a ampliação dos direitos civis.

A perspectiva multicultural encontra seus fundamentos no Estado liberal do direito individual da suposta igualdade, ao qual se utiliza do contexto intercultural da **tolerância do outro** como suficiente para assegurar uma sociedade menos conflitiva - chamada por vários autores como a **nova lógica multicultural do capitalismo global**, por ser considerada uma estratégia para a dominação, servindo para controlar os conflitos existentes. **(Grifos nossos)**

Diferentemente da lógica funcional que se enraíza no reconhecimento da diversidade e diferença cultural com objetivos direcionados à inclusão da mesma no interior da estrutura social estabelecida, a pluriculturalidade funciona como um processo de uma via, em que é mais fácil aplicar o modelo predominante na maioria de reformas educativas, somando a diversidade cultural ao estabelecido (TUBINO, 2005).

Ou seja, tentar "incluir" os excluídos dentro da lógica capitalista para apaziguá-los, funcionando como um disfarce para conter as lutas desses movimentos sociais, evitar rebeliões e continuar descriminando e violentando.

Destarte, Ledezma (2016) ressalta que esse multiculturalismo como mecanismo que reconhece a existência de múltiplas culturas, relativo à América Latina, aponta um conceito genérico, de caráter superficial e falso, pois os povos originários na Bolívia, Equador e Guatemala não são imigrantes, nem minorias. Nesse sentido, não se pode falar de multiculturalismo, embora as constituições assim o façam.

Para Moya (2009, p.31), "la diferencia más sustantiva radica en los orígenes mismos del concepto de "multiculturalidad" que admite la "tolerancia" entre las culturas y la "coexistencia", de la diversidad etnicocultural, en contextos en los cuales los portadores de culturas diversas a la cultura entendida como "nacional" son, en rigor, migrantes."

Sob a égide da hegemonia do Estado, o pretenso amparo aos grupos étnicos configura uma estratégia para dominação, tendo em vista que o Estado se torna o representante desses grupos, promovendo a separação entre essas culturas e dificultando qualquer questionamento, uma vez que estão corrompidos pela lógica capitalista.

> Na América Latina, as lutas pelo reconhecimento das diferenças possuem uma longa história e suas conquistas marcaram etapas importantes no seu desenvolvimento. Contudo, ao finalizar o século XX um marco expressivo desta história se inaugura quando são impulsionadas as Constituições multiculturais, notadamente no Brasil em 1988, na Colômbia em 1991 e no

> México em 1992. Isto faz com que ocorra não só uma transformação nos marcos jurídicos, mas também se enfatize o reconhecimento da diversidade pelo caráter multicultural e pluriétnico das nações latino-americanas (BUSSOLETTI; YÀNEZ, 2012, p.140)

Durante os anos 1990, as reformas educativas ocorridas na América Latina se fortalecem com o projeto neoliberal, desencadeando uma onda multiculturalista de corte neoliberal, o que antes era intercultural, ou seja, houve uma preocupação maior em adequar a educação à modernização e desenvolvimento do que por interculturalizar o sistema educativo. (WALSH, VIAÑA; TÁPIA, 2010).

Atualmente, as Constituições da maioria dos países da região reconhecem aos povos indígenas suas línguas, identidade e outros elementos culturais, como pode ser observado na Argentina, Bolívia, Brasil, Colômbia, Costa Rica, Equador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Guiana, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru e Venezuela. Porém, o alcance deste reconhecimento é variável: muitos povos afrodescendentes ainda não foram incorporados.

No que tange às relações multiculturais, Lorenzet e Carpenedo (2012), retomando os postulados de Kincheloe e Steimberg (1999)[1], apontam cinco tendências principais sobre o multiculturalismo: o conservador, o liberal, o pluralista, o essencialista de esquerda e o multiculturalismo teórico.

Salienta-se neste estudo os três primeiros: o **multiculturalismo conservador,** também denominado de monoculturalismo, ou seja, incluem-se nessa classificação aqueles que acreditam na superioridade de uma cultura patriarcal ocidental/europeia. Na realidade, há um movimento conservador que trabalha na perspectiva de que há uma cultura superior, a cultura branca, que precisa se impor sobre as demais.

Em segundo lugar, o **multiculturalismo liberal**, no qual se escondem diferenças sob o mito da meritocracia. Essa versão liberal do multiculturalismo está convicta de que indivíduos pertencentes a diversos grupos raciais, de classe social ou de gênero, partilham uma igualdade natural e uma condição humana comum.

Em terceiro lugar, o **multiculturalismo pluralista** que defende a diversidade humana a ponto de assumir um caráter de idolatria e fetiche (LORENZET; CARPENEDO, 2012).

---

[1] Cf. KINCHELOE, Joe L.; STEIMBERG, Shirley R. (Org.). **Repensar o multiculturalismo**. Barcelona: Octeadro, 1999. 320p.

Nesse contexto, torna-se essencial demonstrar as características de Foz do Iguaçu, reconhecida como uma cidade multicultural, pluriétnica ou intercultural.

2.3 PLURICULTURALIDADES

A partir da pluriculturalidade, a interculturalidade pode ser como o reconhecimento da existência de várias etnias na América Latina, que se relacionam de uma ou de outra forma, porém, sem fazer uma crítica profunda às desigualdades promovidas pelas diferentes colonialidades.

> [...] hace referencia – de forma más básica y general – al contacto e intercambio entre culturas, es decir, entre personas, prácticas, saberes, valores y tradiciones culturales distintas, los que podrían darse en condiciones de igualdad o desigualdad. De esta manera, se asume que la interculturalidad es algo que siempre ha existido en este continente porque siempre ha existido el contacto y la relación entre los pueblos indígenas y afrodescendientes, por ejemplo, y la sociedad blanco-mestiza criolla, evidencia de la cual se puede observar en el mismo mestizaje, los sincretismos y las transculturaciones que forman parte central de la historia y "naturaleza" latinoamericana-caribeña, historia y "naturaleza" que siguen negando el racismo y las prácticas de la racialización, como también la diferencia vivida tanto por los pueblos indígenas como por los hijos de la diáspora africana. El hecho de que la "identidad nacional" se ha construida sobre esta dominación racial-relacional, complejiza más aún el assunto (WALSH, 2012, p. 63)

A autora aponta que tal perspectiva está diretamente ligada ao conceito relacional da interculturalidade, ao contato e intercâmbio de forma geral e básica entre culturas, forma que sempre existiu na América Latina, devido a sua inúmera quantidade de mesclas, e implica, por outro lado, na assimilação das culturas subordinadas dentro desta sociedade hegemônica dominante, não questionando as desigualdades sociais e culturais desses povos.

A crítica ao pluriculturalismo encontra-se em outro trecho:

> Também tem se colocado em prática o pluriculturalismo que, seguindo os passos do multiculturalismo, pretende incorporar e abrir um diálogo entre culturas chamadas de minoritárias ou subalternas, também sem uma profunda crítica ao sistema dominante, cujo objetivo principal é atrair esses setores étnicos ao consumo, ao mundo do capital, da propriedade privada, e, dessa forma, reconhecê-los como cidadãos (LEDEZMA, 2016, p.139)

Compreende-se a interculturalidade relacional, portanto, como a incorporação ou inclusão da diversidade étnica dentro das estruturas sociais, políticas e de conhecimento existentes na cultura hegemônica, sem modificar a atual hegemonia dominante.

O princípio relacional da interculturalidade coloca em andamento projetos para integrar culturas, sem realizar previamente uma crítica ao sistema que racializa e discrimina socialmente as diferentes culturas que aqui se entrecruzam.

Assim, acredita-se que, inevitavelmente, prevalecerá uma segregação cultural como forma de relação apenas superficial entre as culturas, pois o Estado promove relações culturais, mas sem questionar a heterogeneidade cultural.

Desta forma, do ponto de vista relacional continua prevalecendo a sociedade hegemônica branca, eurocentrada e heteronormativa, por cima de outras culturas e etnias.

Pontua-se, por conseguinte, que se o Estado promove a interculturalidade funcional, também o faz o capitalismo, por meio da gastronomia e o turismo.

2.4 INTERCULTURALIDADE CRÍTICA

Ressalta-se a importância da interculturalidade crítica como projeto social, que prioriza a descolonialidade do sistema dominante para o entendimento das diferentes culturas, instrumento político capaz de transformar instituições e relações sociais.

O sistema colonial dominante, vigente e enraizado nas diferentes sociedades latino-americanas obedece à lógica ocidental a qual fomos submetidos.

Desta forma, argumenta-se que a interculturalidade, analisada de forma crítica, serve como instrumento de combate às diferentes colonialidades impostas de forma vertical, que perpassam as relações entre as diferentes culturas; como forma de resistência, poderia derrubar fronteiras entre setores que foram marginalizados pelo sistema colonial e o Estado nacional; intervindo na luta contra o racismo, homofobia, discriminação social, violência de gênero, entre outros problemas da sociedade, fatores determinantes na fragmentação cultural que dificultam a integração entre os povos.

Sob o ponto de vista de Walsh (2012), torna-se fundamental compreender a interculturalidade como um projeto decolonial, capaz de transformar uma sociedade colonizada mental e culturalmente, extraindo os preconceitos raciais, sexistas, de classe e de gênero para encetar uma sociedade menos conflitiva.

Ao tratar do reconhecimento das culturas, a interculturalidade crítica ultrapassa o reconhecimento da diversidade, do respeito e da tolerância da cultura do outro.

Um dos principais fatores para inviabilizar a integração intercultural pauta-se na ideia de hegemonização cultural imposta pelo modelo civilizatório francês, pois o que interfere na interculturalidade são as colonialidades.

Para Fleuri (2014, p.92), a interculturalidade somente terá "significação, impacto e valor quando assumida de maneira crítica, como ação, projeto e processo que procura intervir na reestruturação e reordenamento dos fundamentos sociais que racializam, inferiorizam e desumanizam, ou seja, na própria matriz da colonialidade do poder, tão presente no mundo atual."

Na atualidade, as questões interculturais são desafiadoras em suas várias perspectivas (pedagógicas, epistemológicas, gênero, entre outras) e, desta forma, Walsh (2005, p.43) propõe "a interculturalidade epistêmica, dirigida a enfrentar e a transformar os desenhos coloniais que tem posicionado o conhecimento dos povos indígenas como saberes não modernos e locais, perante a universalidade e não temporalidade do conhecimento ocidental."

Em face dessas questões, a autora projeta o rompimento de reproduções dos saberes ocidentais como mecanismo que ajudaria a combater a dependência frente à hegemonia unilateral do conhecimento ocidental e refuta a hegemonia do conhecimento ocidental, que denomina interculturalidade epistêmica, reconhecendo que o enfrentamento colonial do saber é o que torna preponderante a corrupção da lógica dos grupos inseridos neste contexto.

As culturas locais tornam-se corrompidas por estarem inseridas na perspectiva ocidentalizada do saber. É cada vez mais difícil romper com essa lógica do sistema-mundo capitalista que impõe a herança colonial da hierarquia do saber eurocentrado contra saberes "outros".

Os saberes europeus, como a gastronomia e todo o decálogo a estes relacionado, oriundos da França especialmente, rejeitam formas alimentares, de comportamento, uso de determinados alimentos, costumes ancestrais, como não adequadas ao conceito de gastronomia.

Observou-se que, nas fronteiras entre Brasil, Paraguai e Argentina, não há roteiros turísticos que apresentem a alimentação indígena, por exemplo, como parte da gastronomia regional, negando, assim, saberes ancestrais e de culturas não enquadradas nos moldes da alta cozinha francesa.

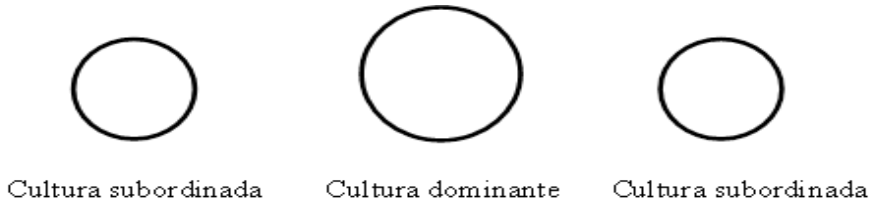
Outras culturas tentam competir ao assumir práticas ocidentais, como a cultura árabe e sua culinária, que tem sofrido variações e adaptações para poder se sustentar fora de seu entorno regional.

Destaca-se a continuação das três formas (funcional, relacional, crítica/decolonial) de entender a interculturalidade como dispositivos de relações políticas, sociais, epistêmicas das diferentes culturas dentro do Estado nacional, em que há uma sociedade hegemônica que tenta sempre resguardar seus interesses em detrimento das outras.

Na multi e pluriculturalidade, o Estado Neoliberal inclui, de maneira funcional ao sistema capitalista, várias culturas que continuarão sendo subordinadas a cultura nacional ou hegemônica

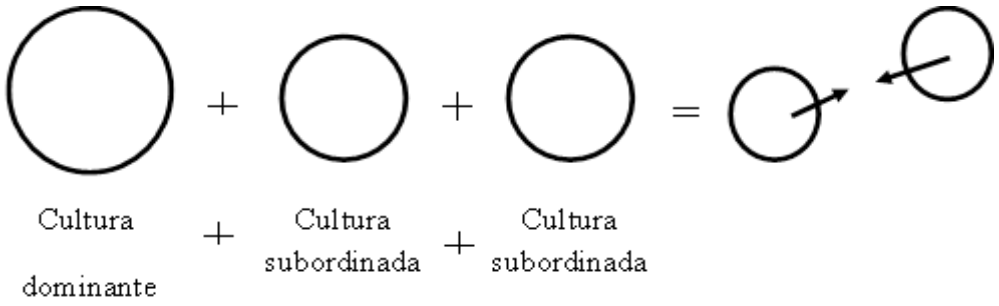
Dispõe-se, nos gráficos a seguir, por meio de um círculo maior a cultura dominante (sociedade judeu-cristã-patriarcal-machista-heteronormativa) e, nos círculos menores, representamos as culturas subalternas, que não estão incluídas no modelo normativo de sociedade: indígenas, afroamericanos, LGBTs, etc.

Fig.1 - Representação gráfica da multiculturalidade



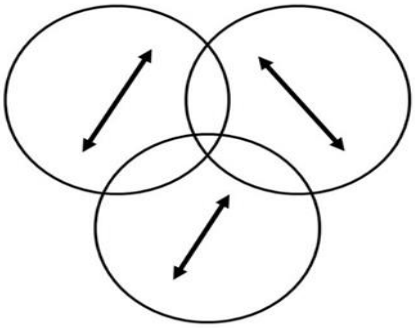
Fonte: (WALSH, 2005).

Fig.2 - Representação gráfica da Pluriculturalidade



Fonte: (WALSH, 2005).

Fig. 3 - Representação gráfica da Interculturalidade



Fonte: (WALSH, 2005).

Na multiculturalidade, o Estado nacional reconhece que há várias culturas, porém, a cultura **dominante** não está interessada em se relacionar com as culturas **subalternas** e muito menos que as culturas **dominadas** se relacionem entre si. (**Grifos nossos**).

Assim, supostamente, cada cultura deverá permanecer no seu nicho, destacando que a multiculturalidade é característica do Ocidente, "término que encuentra sus orígenes en los países occidentales, es más que todo descriptivo y se refiere a la multiplicidad de culturas que existem dentro de una sociedad sin que necessariamente tengan una relación entre ellas" (WALSH, 2005, p. 39).

Denota-se que esta nova lógica multicultural do capitalismo global, por ser adotada como forma de estratégia de dominação, servirá para controlar os conflitos existentes, ou seja, a ausência de relação entre as culturas impossibilitará que haja uma revolução, tendo em vista que cada cultura trabalha por seus interesses próprios, dificultando uma revolta em massa.

Na pluriculturalidade, a cultura dominante não tem interesse em se relacionar com as culturas subalternas, porém, tem interesse que as culturas subalternas se relacionem entre si para inseri-las no mundo capitalista. O Estado promove uma relação entre as culturas, mas sem questionar que existe uma cultura hegemônica e, dessa forma, essa interculturalidade é funcional e relacional, ou seja, é utilizada pelas políticas de Estado para cumprir uma função de inserir os grupos humanos no mundo do capitalismo, do consumo, turismo e gastronomia incluídos.

Na interculturalidade crítica, todas as culturas se relacionam de forma horizontal. É um projeto de descolonização, baseado no bem-estar social através do reconhecimento do outro, referindo-se à complexidade das relações, negociações e intercâmbios culturais, desde vários caminhos.

Busca-se desenvolver uma horizontalidade entre os povos, pessoas, conhecimento e práticas culturalmente diferentes. Por fim, a interculturalidade crítica parte de uma perspectiva decolonial que rompe com o esquema capitalista-colonial-moderno de sistema-mundo, podendo ser encarada como utopia ou realidade, dependendo de cada pessoa para a construção do projeto de descolonização das culturas e mentalidades.

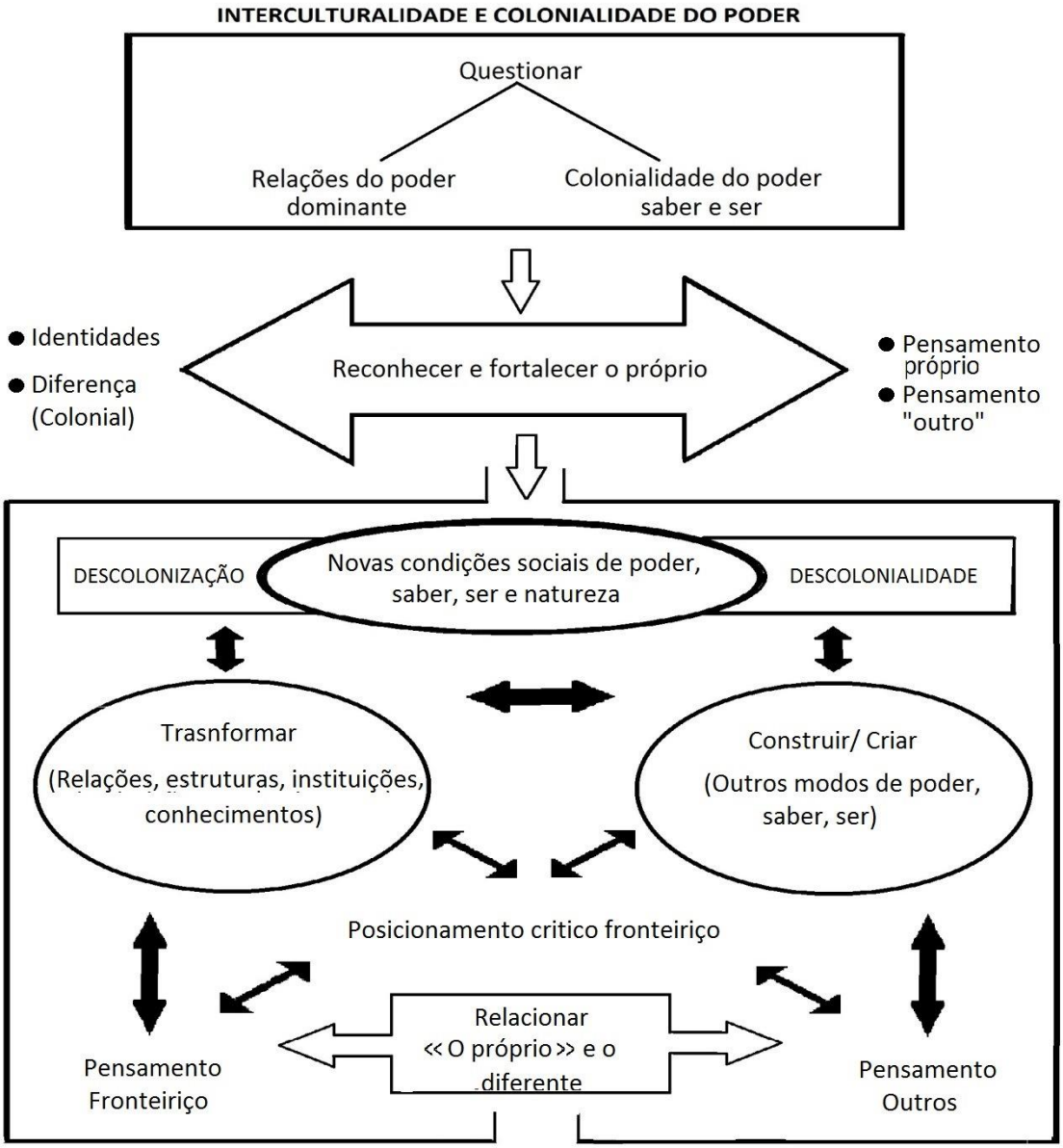
A interculturalidade crítica não é só uma mudança do sistema, mas antes uma mudança de cultura, que perpassa a civilizatória. Projeto de vida que pretende um mundo melhor; superando o individualismo e criando consciência coletiva para transformar a sociedade.

Entende-se como uma estratégia, como uma ferramenta a ser usada a partir do indivíduo, etnias, classes, comunidades, culturas; ultrapassando assim o conhecer para tolerar.

Procurou-se demonstrar, neste estudo, que a interculturalidade crítica/decolonial não é apenas um projeto, que é viável na prática, por meio da gastronomia como ferramenta de integração pela via da interculturalidade, um projeto transformador que ultrapassa a mudança de um sistema. (WASH, 2008).

A ilustração a seguir especifica a relação entre interculturalidade e colonialidade do poder:

Fig.4 – Relações entre a interculturalidade e a colonialidade



Fonte: (MIGNOLO; WALSH; LINERA, 2014, p.45)

Destarte, acredita-se que a colonialidade do poder, por ter sido instaurada há 500 anos, remonta a um passado cultural de exploração do Homem, como sendo uma construção que surge no período colonial, que se desdobra em outras colonialidades entranhadas na sociedade desde 1492, ainda vigentes nos dias atuais, posto que o Estado nacional as fomentou como uma herança colonial.

As colonialidades naturalizam a inferiorização do outro por conta da cor da pele, da sexualidade e da classe social. O racismo não apenas inferioriza seres humanos, mas também aos animais.

A luta deveria ser não só contra o racismo, porém, de igual forma, contra o especismo, problema que impede a interculturalidade descolonial e crítica, como mecanismo para derrubar as fronteiras entre as diversas culturas e conseguir o respeito mútuo.

Buscou-se verificar em Foz do Iguaçu a forma como, por meio da gastronomia, torna-se possível a integração pela via da interculturalidade de caráter funcional, relacional ou decolonial/crítica.

3 ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA: CULTURA E INTEGRAÇÃO

3.1 ALIMENTAÇÃO E INTEGRAÇÃO

A alimentação como prática cultural tem integrado povos, comunidades e pessoas ao longo da história e suas transformações.

Buscando elucidar as diferenças entre alimentação e gastronomia, intentando a compreensão dos processos de integração, considerando que a gastronomia se relaciona mais com o sistema/mundo capitalista que envolve não apenas a economia, mas antes a colonização e colonialidades como mecanismos ideológicos de classificação social, da natureza e dos saberes.

Deste ponto, buscar entender a gastronomia como parte inerente do processo civilizatório francês e, nesse sentido, investigar a integração que este fenômeno propicia, sem esquecer que a alimentação, como parte da gastronomia, é hierarquizadora de pessoas ou povos.

Embora os conceitos de alimentação e gastronomia difiram, a segunda categoria em termos da cultura e da integração, relacionada com o mercado capitalista, dela faz parte a alimentação que, efetivamente, pode ser considerada uma prática cultural que integra pessoas e grupos sociais.

Ambas se tornam parte do resultado histórico da formação social e econômica da humanidade, pois considera-se os dois processos como motores de transformação, relevando-se a relação entre cultura alimentar e a gastronomia.

Ao longo da história, a alimentação tem engendrado tradições alimentares, ao passo que a gastronomia, conceito inventado há dois séculos na França, faria uso de identidades alimentares, descritas como voláteis e efêmeras.

O discurso da globalização aborda as culturas e identidades como flutuantes no ar, segundo Bauman (2005) ou, ainda, como tradições inventadas, termo cunhado e assim

descrito por Hobsbawm e Terence (1997, p.9) como [...] um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de caráter ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado.

Segundo Demozzi (2012), a alimentação como cultura é aceita entre os historiadores da alimentação. O ato de cozinhar configura cultura quando o cru se transformou em cozido; as comunidades aprenderam formas de produzir a comida, ao invés de se conformar apenas com o que a natureza lhes proporcionava.

> É desta forma que tradição alimentar difere de identidade alimentar. As tradições se construíram na história mediante certas formas de sobrevivência social e determinados pelo clima, solo, regimes de água e chuva, ou seja, por elementos de uma história natural. Neste sentido a tradição alimentar (...) está presente no comportamento e na preservação (das) festas, (os) condimentos, almoços em família e (...) jeito peculiar de preparação dos alimentos. A identidade, ao contrário, pode prescindir destes elementos naturais, mas, elevados ao nível simbólico dos discursos, pode perambular por outros meios que são o político, o mercadológico, o econômico (SANTOS, 2013, p.111)

Aponta Montanari (2008) que a comida é cultura quando preparada e transformada mediante o uso do fogo, que representou não apenas o descobrimento de novas formas de preparar o alimento, como também torná-lo mais saboroso e de melhor digestão.

A importância do fogo radica igualmente a reunião de um grupo em volta dele, configurando uma espécie de comunhão e estreitamento de laços. Os processos culturais relacionados ao alimento são resultado, portanto, da domesticação, transformação e reinterpretação da natureza como forma de organizar os sistemas alimentares.

Além do ato de cozinhar, o autor aponta outra definição para comida como cultura:

> Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (MONTANARI, 2008, p.16)

Esclarece-se que o objetivo dessas definições não é reduzir o amplo significado do ato de cozinhar e, além disso, seria imprudente afirmar categoricamente que apenas o alimento que é cozido está inserido na cultura da alimentação, pois temos exemplos, na alimentação japonesa, para citar um, de que o cru faz parte da cultura alimentar. As definições

quando expostas buscam trazer a questão do domínio das técnicas para transformar o alimento na natureza (DEMOZZI, 2012).

A comida é um elemento essencial na vida de qualquer povo e qualquer grupo humano, representando um elemento de profunda identidade. A distinção dos sabores se faz presente desde a infância, e estudos demonstram que o sentido que nos permite apreciar sabores é adquirido em crianças a partir de dois anos. (DREWNOWSKI, 1997).

Neste sentido, nota-se que a comida estabelece vínculos sociais relevantes e, ainda, gera sentimentos de pertença a uma região/ localidade, a um grupo social, étnico e cultural.

> Nascemos em uma dada cultura que já estabeleceu uma hierarquia alimentar, já estabeleceu critérios e parâmetros alimentares conforme, entre outros fatores, o que é chamado gosto, este conjunto de sensibilidade e percepção, onde a sensação gustativa traz uma dupla conotação - informação e emoção - inscrita num dado contexto sócio cultural. (CHIVA, 1979, p.4 apud MACIEL, 2001, p.151)

Entre comer/ alimentar-se como satisfação pessoal ou uma necessidade fisiológica e entender a ciência que envolve todo esse processo, há a culinária, que relaciona a arte de preparar o alimento e todo o conjunto de utensílios, ingredientes, e hábitos alimentares característicos de um país ou região.

A gastronomia seria a compreensão que envolve todos estes aspectos (alimentar-se e preparar o alimento) e, neste sentido, torna-se um reflexo da cultura ao envolver não apenas a alimentação e as práticas especificas para prepará-la, como também todos os aspectos culturais a ela associados. De alguma ou outra forma, somos todos portadores de tradições alimentares, culinárias e/ou gastronômicas.

Para entender as distintas interpretações ligadas à cultura alimentar é preciso, antes de tudo, entender a trajetória histórica da alimentação humana, quando homens e mulheres compartilharam a comida proveniente, primeiramente, da recolecção de frutas silvestres, e, depois, da caça e da pesca, em um momento chave da passagem do natural para o cultural.

Tal como representado pelo antropólogo Claude Lévi-Strauss na obra "Mitológicas", dividida em três volumes[2], Gómez García (1993, p.1) afirma que "no tratan tanto de narrar mitologias quanto de axhumar las lógicas del mito, lo que ayuda a

[2] Menciona-se principalmente os três primeiros volumes: O cru e o cozido (1964); Do mel às cinzas (1967); e Origens das maneiras à mesa (1968). CF.:

compreender cómo representan o conciben el paso de la naturaleza a la cultura, un problema fundamental de la antropologia. ”

Reafirma o autor que pode se considerar desde a arte culinária, pois certamente trata dos mitos, porém, por meio dos mitos apresentados delineia-se o alimento simbólico do espírito e, simultaneamente, o uso dos alimentos do corpo. Interessa, assim, destacar a história da alimentação como sendo cultural e integradora.

Relata Burns (1970) que a história humana inteira pode ser dividida em dois períodos: Paleolítico (antiga idade da pedra) e Neolítico (nova idade da pedra). Ambos se diferenciam pelos tipos de armas e utensílios de pedra caracteristicamente fabricados durante seus respectivos períodos.

Assim, durante a maior parte do Paleolítico era comum afeiçoar os instrumentos retirando lascas de uma pederneira ou outra pedra e conservar o núcleo restante, que se usava como machado manual.

Na fase terminal do período, eram as próprias lascas utilizadas como facas ou pontas de lança, rejeitando-se o núcleo. O período Neolítico viu os instrumentos de pedra lascada ceder espaço aos instrumentos feitos de pedra desgastada pelo atrito e polidas.

Períodos importantes, nesse sentido, para a contribuição do processo de consecução e uso de alimentos:

> O exame dos instrumentos e vestígios deixados pelos ancestrais do homem permitiu aos cientistas dividirem a Pré-História em dois períodos – o Paleolítico e o Neolítico –, de acordo com as características e o modo de vida de cada época. Uma pequena etapa entre esses dois períodos é denominada Mesolítico. O final do período Neolítico, que antecede o aparecimento das primeiras civilizações, é também conhecido como Idade dos Metais (EMBACHER, 2012, não paginado)

Na transição do Paleolítico para o Neolítico, diante das necessidades humanas presentes desde os primórdios da humanidade, em que o homem caçava sua própria alimentação, tendo muitas vezes que migrar para outras regiões em busca de alimentos devido ao restrito acesso territorial e transformações climáticas, a diminuição das florestas e outros diversos fatores, proporcionava a carência de alimentos que o obriga a mudanças de hábitos alimentares (FRIZON, 2008).

Inicialmente, a espécie humana alimentava-se de vegetais, tendo como principal fonte de nutrição/alimentação raízes e frutas:

> A história da alimentação é antiga. Acredita-se que o homem teria começado a se alimentar de frutos e raízes após observar o comportamento de outros animais. Depois, teria passado a consumir carne crua e moluscos *in natura*. Mais tarde, aprendeu não se sabe como, a assar e cozinhar. Descobriram a cerâmica, terras e povos distintos e realizou inúmeras experiências com alimentação, até chegarmos aos dias de hoje, onde contamos com uma ciência especializada no assunto: a Nutrição (RECINE; RADAELLI, 2004, p.4)

Posteriormente, utilizaram-se do consumo de carne, implicando no desenvolvimento de mulheres e homens onívoros, fato que revela nosso poder de adaptação cultural. Essas mudanças de hábitos resultam na interiorização dos significados sociais que fez com que aprendessem a organizar as caçadas, e isso o teria levado ao desenvolvimento da comunicação, das suas faculdades intelectuais, a divisão de tarefas por sexo e as primeiras organizações sociais e familiares.

Assim, para Garcia e Fernandes (2011, p.1), "o homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário: a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico, os signos, os mitos, os medos também alimentam e concorrem a regrar nossa alimentação."

As representações culturais da antiguidade discorrem seus distintos processos que contribuíram para a evolução e o aprimoramento da alimentação, mas também para as relações culturais por meio do conjunto de pensamentos, de sentimentos e comportamentos, que cada grupo interpreta simbolicamente diferente.

A cultura alimentar de cada sociedade obedece a uma intensa transformação baseada em costumes que estabelecem regras e condutas determinadas. As distintas adaptações e necessidades de um povo relativas à comida revelam que nossos costumes e comportamentos estão em constante transformação.

As culturas instrumentalizam os sistemas de signos que possibilitam a mudança de hábitos que cria necessidades e desenvolve a criatividade, exigências que, segundo Malinowski (1970, p.18), "dão passo à cultura; esta representa a totalidade social, o conjunto de todas as instituições, uma forma de resolver as necessidades humanas."

A alimentação, assim, seria uma função, uma ação social responsável por satisfazer uma necessidade, como a fome. Homens e mulheres, em busca de constantes mudanças, interpõem-se ao ambiente, ampliando e modificando objetos na sua forma de ação dando origem aos instrumentos necessários para a sua adaptação.

De fato, as tradições da antiguidade influenciaram os hábitos atuais, pois são utilizados os mesmos princípios daqueles que inventaram os primeiros utensílios, ainda de pedra e, posteriormente, de barro. Desde então podemos dizer que a nossa espécie "educou-se", homens e mulheres aprenderam a compartilhar os alimentos, adquirindo rituais de comportamentos que supostamente os diferenciam dos outros animais.

> É impossível precisar quando o alimento, necessidade humana sempre presente, se transformou em prazer da mesa. Os animais comem até se saciarem. O homem logo inventou o ritual social básico que é a refeição (...) começou provavelmente depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e de frutas. A preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é, assim, a ritualização da repartição de alimento. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos. (FRANCO, 1995, p.18)

A partir do momento em que essas populações se fixaram em certas áreas, que começaram a plantar e a criar animais, houve uma melhora no suprimento de comida da comunidade, surgindo à agricultura.

Inicia-se então, uma busca incessante por formas de conservar esses alimentos excedentes, observa-se, por exemplo, que o frio, também, possibilitava na conservação. Essa forma de obter o sustento alterou hábitos e costumes alimentares e, em seguida, passaram a contar com o excedente da produção, que poderia ser consumido nos períodos de escassez.

Ademais, de acordo com Franco (1997, p.17), "o armazenamento de alimentos possibilitaria a vida em núcleos comunitários mais extensos e a fixação da humanidade em áreas de clima temperado, sem que estivesse forçada a migrações cíclicas", fato que colaboraria nas difíceis migrações humanas em busca de alimentos.

A observação e a experiência os ensinaram a desenvolver estratégias para facilitar a sobrevivência em grupo. Especificamente nessa época, a alimentação integrava basicamente em torno da sobrevivência, fazendo com que as pessoas girassem em torno de um objetivo.

No período Neolítico, quando se deu início à agricultura e criação de animais, além do armazenamento e conservação dos alimentos, inventou-se o forno de barro compactado, o que possibilitava a integração entre si. As primeiras civilizações da Mesopotâmia, Antigo Egito, Índia, China e Fenícia promoviam a alimentação por meio de festividades e banquetes. (FURTADO et al., 2010).

> Por meio de uma perspectiva compartilhada, o “homem” desenvolveu estratégias de cultivo da terra e da domesticação dos animais, passando por várias etapas que contribuíram para grandes transformações no processo de socialização; a agricultura e a domesticação de animais tornam-se progressivamente elementos essenciais da estruturação dos grupos que sobrevivem na medida em que se mantiverem produtivos e dispostos a mudanças - surgem as primeiras organizações sociais e o surgimento da “metalúrgica” os primeiros utensílios de pedra, em consequência a “1º revolução alimentar e econômica” – diminui a caça, e inicia-se a criação de animais domésticos e o desenvolvimento da agricultura através do cultivo dos cereais vindo ao encontro da necessidade de sustentação (variedade climática), e segue muito próximo da 2º revolução – a dos utensílios de cerâmicas - vale ressaltar que para cada região havia uma seleção natural de sua cultura devido á terra, clima, etc. - dando início à base da alimentação tradicional. (BAKER, 2013, p.10-11)

Desta forma, mulheres e homens deixaram de depender da caça e da coleta e passou a sobreviver da agricultura e da criação de animais e, como não precisava mais deslocar-se constantemente para garantir o sustento, reformulou totalmente o seu modo de vida em grupo, “tornou-se sedentário, estabeleceu uma nova organização social, constituiu tribos unidas por laços familiares, aldeias e, mais tarde, cidades, situadas em áreas férteis, às margens de grandes rios.” (EMBACHER, 2012, não paginado).

Essas estratégias de convivência implicavam o estabelecimento de um núcleo habitacional fixo, em que surgem as primeiras aldeias, fatores determinantes para o aperfeiçoamento de vários outros aspectos culturais, alcançando novas dimensões que possibilitaria a vida em pequenos grupos e/ou comunidades, entretanto, “o acúmulo de alimentos e outros bens geraria, ao mesmo tempo, o apego a um determinado território.” (FRANCO, 1995, p.17).

Outro acontecimento importante foi o aprendizado da astrologia, útil para o conhecimento das estações do ano e as épocas adequadas de semear e colher.

A história durante a antiguidade está totalmente relacionada com essa busca por alimentos, com os rituais e costumes, elementos constituidores do processo de socialização e/ou integração de homens e mulheres e da produção social do alimento. É na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, em que se atualiza a interação social, socioambiental e as representações socioculturais dos que têm em comum a mesma cultura (IKEDA, 2004; MILLÁN, 2002).

Para De Garine (1987, p.4), "o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence" e, desta forma, a definição de alimento pode variar de uma cultura para outra, pois reflete e causa efeitos sobre vários outros aspectos da cultura. A antropologia da

alimentação estuda como os valores, crenças e práticas guiam o que uma pessoa come e pensa sobre sua alimentação.

A cultura de um povo é influenciada pela alimentação que estabeleceu grandes transformações no processo de socialização do ser humano, parte de um conjunto de crenças e valores que favorecem a convivência, conservação e transformação de grupos, além da participação na organização da vida cotidiana de sociedades e na caracterização dos fenômenos socioculturais.

Desta forma, exerce uma função integradora na construção cultural das populações mantendo papel importante na harmonia de grupos sociais e na perpetuação dos mesmos.

A importância cultural da alimentação é cada vez mais entendida como um produto das relações sociais de caráter pluricultural, pois "apresenta-se também como uma prática que insere o homem em sua cultura ou que o desloca para a vivência episódica de outra cultura" (BENETTI; HAGEN, 2008, p.2).

Engloba, ainda, a capacidade simbólica de revestir de significação o meio social e tudo aquilo que ele cria através de sua ação, ou seja, é capaz de atribuir sentido às coisas que o tira do mundo natural e o lança no mundo da cultura. Enfim, abrange aspectos diversos da cultura humana, como descrito:

> O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural. Possui um significado simbólico para cada sociedade, e para cada cultura. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações (...) através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura (BARROCO; BARROCO H., 2008, não paginado)

Se bem entendemos a alimentação como um espaço de fomentação de uma cultura e de identidade, que retrata a história e ratifica a identidade de um povo, implica que, de fato, as práticas e representações alimentares "não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar" (MÜLLER; AMARAL, 2012, p.5).

Para Carneiro (2005, p.71), "comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a

comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem" e abrange aspectos diversos da cultura humana, além de trazer consigo representações repletas de significados individuais e coletivos que caracterizam e marcam a identidade humana:

> Dize-me o que comes, e eu te direi quem és. A frase de Brillat- Savarin (1995), do século XIX, indica que a alimentação é marcadora de identidade: somos o que comemos. Segundo Millán (2002), é na alimentação que o homem concretiza a sociedade em que vive. Onde atualiza a interação social, cultural, econômica, enfim, onde a abstração conceitual da cultura se concretiza no prato. É assim que, perpassada por aspectos simbólicos, as escolhas dos alimentos podem expressar o status do indivíduo em uma sociedade, da mesma forma que a cozinha de um grupo social expressa sua identidade. (BRILLAT-SAVARIN (1995); MILLÁN, 2002 apud GARCIA; FERNANDES, 2011, p.1)

As diferentes culturas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos que podem ser interpretados de diferentes maneiras, dependendo do contexto para cada sociedade. Por meio das múltiplas manifestações alimentares, torna-se possível analisar comportamentos, ritos e tradições, ocultos por meio de outros processos culturais. (CONTRERAS; GARCIA, 2005).

Cada grupo ou comunidade distinguiu de forma diferente seus produtos alimentares, de acordo com a religiosidade e da forma como em cada um desses grupos operam símbolos e imagens do sagrado e do profano que regram a vida em comunidade.

Certos alimentos que para uns é motivo de tabu, para outros podem estar relacionados às festas, ao prazer e, dessa forma, os alimentos e a alimentação como ato cultural diferenciam os grupos e às vezes promovem discórdias.

Pontua-se que na Índia contemporânea, uma vez chegada a Independência da Coroa Inglesa, ocorreu a partilha do país entre indianos e muçulmanos; um dos motivos da divisão foi cultural e girou em torno do uso de certos alimentos; os indianos cultuam as vacas e os muçulmanos as usam como alimento; os indianos comem carne de porco e os muçulmanos têm restrições religiosas a esse respeito e tal fato acelerou a partilha do país e a guerra civil.

Sobre tais fatos, a antropologia simbólica de Douglas (1976) na obra "Pureza e perigo" aborda os alimentos que podem ou não ser consumidos entre os judeus, que o livro do Levítico, disposto no Antigo Testamento da Bíblia enumera, e aqueles que podem ser usados para o ritual.

Desta forma, as práticas alimentares como representações e/ou manifestações culturais abarcam um misto de símbolos e elos entre os indivíduos, suas crenças e herança cultural, sendo consideradas elemento de sociabilidade e diferenciação (UNEB, 2014, *online*).

A antropologia e a sociologia auxiliam a descrever e interpretar os símbolos representados no ato de alimentar-se e essas práticas culturais, revestidas de símbolos, evidenciam o quanto a alimentação, como um ato ritual, determina diferentes comportamentos no contexto social.

Assevera Bourdieu (2007) que a alimentação humana se configuraria como mecanismo simbólico sociocultural que serve para classificar e estratificar, gerando a partir daí categorias oscilantes.

A referência de Bourdieu à alimentação e distinção se relaciona à gastronomia que, cumpre papel diferente da alimentação e, posteriormente, será abordada.

Percebe-se que os povos criam sua cultura para satisfazer as suas necessidades; o uso da alimentação estaria também diretamente relacionado a uma necessidade para se distinguir entre classes, etnias, ou pessoas, assim como o uso de vestuário, decoração, determinados usos de objetos, como o automóvel, etc.; porém, entendemos também que os hábitos alimentares, sendo culturais, e ao fazerem parte do ritual e do simbólico, também integram comunidades entre si e com outras.

Consoante às afirmações de Turner (1999, pp. 21):

> Desde hace mucho tiempo se admite en literatura antropologica que los simbolos rituales son estimulos de emocion. Tal vez la formulacion mas explicita de esta posicion sea la que hizo Edward Sapir en la *Encyclopaedia of the Social Sciences* (XIV, pp. 492-493). Sapir distingue, de una manera que recuerda la distinción de Jung, dos clases principales de símbolos. A la primera la llama de símbolos referenciales. Incluye en esta la lengua oral, la escritura, las banderas nacionales, las señales de banderas y otras organizaciones de simbolos convenidos como artificios económicos con fines de referencia. Como el «signo» de Jung, el simbolo referencial es predominantemente cognitivo y se refiere a hechos conocidos. La segunda clase, en la que se inc1uye la mayoría de los símbolos rituales, es la de los simbolos de condensacion, definidos por Sapir como «formas surnamente condensadas de comportamiento sustitutivo para expresión directa, que permiten la facil liberación de la tensión emocional en forma consciente o inconsciente». EI símbolo de condensacion está «saturado de cualidades emocionales». La principal diferencia en el desarrollo de estos dos tipos de simbolismo, en opinion de Sapir, es que «mientras el simbolismo referencial se forma a traves de una elaboración formal en el dominio de lo consciente, el simbolismo de condensacion hunde sus raíces profundamente en lo inconsciente, e impregna con su cualidad emocional tipos de conducta y situaciones aparentemente muy alejados del sentido original del símbolo». La formulacion de Sapir resulta muy c1arificadora.

A alimentação, como ritual, exerce uma função integradora na construção cultural das populações mantendo papel importante na harmonia de grupos sociais e na perpetuação dos mesmos; torna-se um meio de sociabilidade que propicia a união, permanência e transformação desses grupos; participa na organização da vida cotidiana de uma sociedade e na caracterização dos fenômenos socioculturais.

Durante os rituais, os homens e mulheres envolvidos têm uma forte tendência a desenvolver um sentido de grupo muito forte, não há separações de poder entre eles.

O estado liminar, como Turner (2013, p.11) nomeia esses momentos, suscita a união ou sentimento de igualdade entre os indivíduos e este sentimento de integração e igualdade é definido pelo autor com o termo latim *communitas*, que afirma preferir "a palavra latina *communitas* à comunidade, para que se possa distinguir esta modalidade de relação social de uma área de vida em comum."

Quando se menciona a alimentação como fenômeno cultural, compreende-se que o cultural não pode se desligar do biológico e do sociológico, por estar inserido no processo social e histórico, em que as culturas enfrentam transformações.

Salienta-se que o estudo da alimentação é interdisciplinar por excelência, pois envolve a economia, a agricultura e, finalmente, o mercado.

Em consonância com Santos (2006, p.1), "o objeto da História da Alimentação atravessa o cruzamento do biológico e do cultural, do social e do econômico, do político e do religioso, das ciências e das técnicas, das atitudes e comportamentos, das normas e representações. A questão da alimentação se situa no coração de nossas preocupações quando se pensa na evolução da sociedade."

Em resumo, no transcurso de milhares de anos, a alimentação contribuiu para transformação das culturas, da sociedade, desde o momento da transição entre *o cru e o cozido*, entre o natural e o cultural, e que tem possibilitado a criação de necessidades para a realização de bens culturais. A alimentação foi base para o surgimento do patriarcado, no momento em que as sociedades ditas primitivas passam de serem nômades para sedentárias, pois a busca por alimentos e a escassez dos mesmos contribuiu para esse processo de sedentarização, onde os homens se colocaram por cima das mulheres na luta entre tribos. Porém, a ratificação da superioridade dos homens acontecerá quando estes percebem o seu papel na reprodução e o controle que poderiam exercer sobre a sexualidade feminina.

> É no decorrer do neolítico que, em algum momento, o homem começa a dominar a sua função biológica reprodutora, e, podendo controlá-la, pode também controlar a sexualidade feminina (...) para poder arar a terra, os

> agrupamentos humanos deixam de ser nômades. São obrigados a se tornar sedentários. Dividem a terra e formam as primeiras plantações. Começam a se estabelecer as primeiras aldeias, depois as cidades, as cidades-estado, os primeiros Estados e os impérios, no sentido antigo do termo. As sociedades, então, se tornam patriarcais, isto é, os portadores dos valores e da sua transmissão são os homens. Já não são mais os princípios feminino e masculino que governam juntos o mundo, mas, sim, a lei do mais forte (...) a mulher fica, então reduzida ao âmbito doméstico. Perde qualquer capacidade de decisão no domínio público, que fica inteiramente reservado ao homem (MURARO, 2000, p.7).

Entretanto, esse panorama muda depois do ano de 1492, quando nasce a Modernidade e com esta o sistema-mundo capitalista colonial e patriarcal, que se posiciona como centro e ajuda no estabelecimento do eurocentrismo que agora tentará, por todos os meios a seu alcance, veicular o destino da humanidade, em que o direito a alimentar-se livremente foi coibido pela imposição do mercado que direcionou o tipo de mercadorias que circulariam pelo mundo, entre estas os alimentos.

> Desde a Antiguidade, certos tipos especiais de culinária gozam de razoável prestígio: os guerreiros de Homero preparavam, eles mesmos, suas peças de carne sem prejuízo algum para sua condição de heróis ou sua masculinidade. E desde então tem sido socialmente aceitável que homens cozinhem em público e de forma profissional — mas por dinheiro (ainda que apenas há pouco tempo os chefs profissionais tenham passado a desfrutar do status de artistas). Porém, ao longo da maior parte da história a comida da humanidade tem sido majoritariamente preparada por mulheres, trabalhando longe da vista das pessoas e sem reconhecimento público. Exceto pelas raras ocasiões cerimoniais presididas por homens — os sacrifícios religiosos, o churrasco do fim de semana, o restaurante quatro estrelas —, cozinhar tem sido por tradição uma tarefa das mulheres, parte integrante do trabalho de cuidar da casa e das crianças e, portanto, indigno de qualquer atenção séria — ou seja, masculina. (POLLAN, 2013, p.18).

Do século XVI para o XVIII, o sistema-mundo capitalista consolida-se paulatinamente até a invenção do conceito de gastronomia, como parte do projeto civilizatório francês de caráter universal que invadiu a cozinha, a culinária, as formas de comer, sentar à mesa, comportar, vestir e impôs *habitus* de comportamento e em que a alimentação, veiculada pela gastronomia, inventaria formas de distinção, discriminação e segregação.

Possivelmente, no entanto, como a alimentação faz parte da gastronomia, outras formas foram criadas, inclusive a integração pela interculturalidade.

3.2 SISTEMA-MUNDO CAPITALISTA E O EXPANSIONISMO OCIDENTAL DA ALIMENTAÇÃO

Encontram-se economias-mundo desde os tempos remotos, considerando que a China, Índia e Pérsia se interligavam dessa forma, exemplificadas por meio da Rota da Seda, momento em que Europa ainda tentava construir sua Idade Média.

Porém, com a suposta descoberta da América em 1492, a Europa se posiciona como centro do universo e dominante, a partir da colonização e exploração de suas colônias, com a retirada de ouro e prata retirados destas terras, que permitiu construir um sistema-mundo capitalista, que começa a consolidar a partir daí.

Para Wallerstein (2005, p. 19), "este sistema-mundo estaba entonces localizado en sólo una parte del globo, principalmente en partes de Europa y de América. Con el tiempo, se expandió hasta abarcar todo el mundo."

Para o autor, tal fato demonstra que a economia capitalista se evidencia desde o período da baixa Idade Média com o surgimento das cidades e o renascimento comercial ocorrido a partir das Cruzadas que levaram à retomada das rotas de comércio que ligavam Oriente e Ocidente, e que esta compreende uma mera comercialização de produtos.

Afirma, ainda, que esse sistema não se configura capitalista de fato, pois, "nos encontramos en un sistema capitalista sólo cuando el sistema da prioridad a la incesante acumulación de capital. Frente al uso de la definición, sólo el sistema-mundo moderno ha sido un sistema capitalista." (Id., p.5).

> Com as grandes navegações marítimas dos séculos XV e XVI, teve início a europeização do mundo, seguida da colonização de porções do globo terrestre, habitadas por populações autóctones. Com a chegada dos europeus às Américas e ao Oriente, por via marítima, começou a se formar uma economia mundo: regiões antes auto-centradas passaram a fazer parte de um circuito geográfico de pessoas e de mercadorias, principalmente de produtos primários (pimenta, chá, açúcar, fumo, entre outros) (MATTOS, 2007, p.15).

Portugueses e espanhóis lançam as caravelas ao mar em expedições de proporções e valores inimagináveis. Era o momento de catequização, de conquista, colonização, expansão territorial e, definitivamente, de domínio mundial.

As Grandes Navegações desencadearam um dos processos mais importantes de transformação histórica. A demanda de especiarias e seu comercio serviram de motivação para o início da era das expedições marítimas, para a formação dos impérios coloniais e para o

desabrochar do capitalismo europeu. A conquista dos mares deu à Europa a primazia universal por séculos.

O que Wallerstein propõe é o seguinte: o sistema-mundo moderno, como economia mundo capitalista: produção, mais-valia e incessante acumulação, teve sua origem no século XVI. Importante estabelecer que o sistema-mundo se formou no decorrer da expansão dos impérios espanhol e português e na medida em que foram se construindo os Estados nacionais especialmente nos séculos XIX e XX. Estes Estados fundamentaram o sistema-mundo, converteram-se em aliados indissociáveis do capitalismo:

> Sólo la existencia de una multiplicidad de estados dentro de la división total de trabajo asegura dicha posibilidad. Una economía-mundo capitalista es una colección de muchas instituciones, cuya combinación da cuenta de sus procesos, todos los cuales están interrelacionados entre sí. Las instituciones básicas son el mercado, o mejor dicho, los mercados; las compañías que compiten en los mercados; los múltiples estados, dentro de un sistema interestatal (WALLERSTEIN, 2005, p.41)

O sistema-mundo, por ter sido impulsionado desde 1492, numa era de expansão colonial na América e posteriormente na Ásia e na África, vai-se afirmando também como colonial e moderno, pois, segundo Dussel (1994), a Modernidade também teve o seu nascimento em 1492.

O sistema-mundo-capitalista-colonial-moderno originou-se no século XVI, dentro do sistema do Estado, marcado pelo desenvolvimento do mercantilismo europeu ao incorporar várias áreas ao seu domínio econômico.

> La Modernidad se originó en las ciudades europeas medievales, libres, centros de enorme creatividad. Pero "nació" cuando Europa pudo confrontarse con "el Otro" y controlarlo, vencerlo, violentarlo; cuando pudo definirse como un "ego" descubridor, conquistador, colonizador de la Alteridad constitutiva de la misma Modernidad. (…) De manera que 1492 será el momento del "nacimiento" de la Modernidad como concepto, el momento concreto del "origen" de un "mito" de violencia sacrificial muy particular y, al mismo tiempo, un proceso de "en-cubrimiento" de lo no-europeo (DUSSEL, 1994, p.8)

Percebe-se o contato do homem branco europeu, ”civilizado” e racional com o indígena catalogado como não branco, não europeu, não racional; considerá-lo bárbaro e animalesco, serviu a Europa para a construção do álter-ego da Modernidade, o “outro”, se projetou até a atualidade.

O indígena, o negro e o asiático são referências simbólicas para nutrir o alter ego do homem branco para o surgimento do homem moderno. O indígena que não teria usado a razão foi considerado preguiçoso e incapaz. O homem/branco/europeu/"civilizado" partiu da premissa de ser o dono da razão e aqueles que não se adequavam ao modelo normativo de sociedade deveriam ser eliminados ou ajustados. Por tanto a Modernidade justificaria a invasão de suas terras aqui na América.

> Modernidade não é algo que surgiu na Europa e que, depois, se expandiria pelo mundo, como se houvesse na geografia mundial um *continuum* de diferentes tempos, como no seu evolucionismo unilinear. Entretanto, a Europa só se coloca como centro do Mundo a partir da descoberta da América posto que, até ali, só uma parte marginal da atual Europa, Norte da Itália e seus financistas, se integravam no centro dinâmico comercial do mundo e que os turcos, em 1453, haviam politicamente controlado quebrando aqueles circuitos. Até ali, ir no caminho certo era se orientar! No Oriente, se encontravam as chamadas grandes civilizações, inclusive, com suas religiões tradicionais e o peso da tradição era ali tão forte que, talvez, nos ajude a compreender o porquê da verdadeira obsessão pelo novo que caracterizará o eurocentrismo e suas sucessivas fugas para frente (LANDER, 2005, p.2)

A conquista e colonização da América significou a imposição de uma mesma cultura, a dos europeus que era patriarcal baseada no judeu-cristianismo; uma sociedade machista, racista e heteronormativa. Dessa forma, o sistema-mundo capitalista também é patriarcal.

> (...) el sistema mundo y el capitalismo global mirado desde el lugar latino americano es un entramado o interseccionalidad de jerarquías y una multiplicidad de relaciones de poder que trascienden la órbita económica del pensamiento hegemónico occidental, generando una colonialidad del poder que trascendió el colonialismo. Por eso el sistema mundo escapitalista/colonial/moderno/patriarcal/occidental/Cristiano-céntrico. (GROSFOGUEL, 2011, p. 16)

Implanta-se, desde então, um tipo de sociedade eurocentrada em que tudo que está por fora da história universal da Europa é inferior, colocando-a como centro do mundo a partir das colonialidades. O aparato colonial não se resume a um sistema escravocrata de exploração de homens e mulheres e do mundo natural, em que as práticas coloniais encerram uma cultura civilizatória, direcionada pela racionalidade do homem branco-europeu-ocidental, tornando o mundo um projeto eurocentrado para alimentar o capitalismo.

Em busca da perpetuação do poder, desenvolve estratégias de domínio para explorar e manter dependente os povos por eles colonizados, e é por meio do racismo que se

descobre a estratégia para definir quem é inferior para ser explorado, o que Quijano (2007) chama de colonialidade do poder.

Para Bosch (2009), o sistema-mundo capitalista colonial/moderno e patriarcal não permite outras formas de relações econômicas ou, inclusive, culturais, retirando dos colonizados o direito até, inclusive, de escolher o que comer.

Inseridas em uma cultura que supostamente é universal e que acompanha a história da humanidade, essas novas práticas culturais veiculadas pelo sistema forçaram os seres humanos a serem também carnívoros. Na segunda viagem de Cristóvão Colombo a América, no ano de 1493, os barcos vieram carregados de animais para consumo humano, além de plantas de cana de açúcar e de café.

Embora uma economia-mundo compreenda muitas culturas e grupos que praticam múltiplas religiões, falam várias línguas e são diferentes em seus comportamentos cotidianos, percebe-se que:

> [...] no significa que no hayan desarrollado algunos patrones culturales comunes, lo que llamaremos una geocultura. [...]Si decimos que un sistema "da prioridad" a tal acumulación incesante, significa que existen mecanismos estructurales mediante los cuales quienes actúan con alguna otra motivación son, de alguna manera, castigados, y son eliminados eventualmente de la escena social, mientras que quienes actúan con la motivación apropiada son recompensados y, de tener éxito, enriquecidos. (WALLERSTEIN ,2005, p.22)

Dessa forma, na América, antiga Abya-Yala, a paisagem transforma-se: onde havia plantações de milho, batata e mandioca, produtos base da alimentação indígena, foram estabelecidos rebanhos de vacas, porcos e cavalos.

Frente a inexistência de cercas, os animais passaram a ocupar grandes espaços e depredar antigas paisagens, tal como acontecia na Espanha da época, prevalecendo esse tipo de economia que, no caso da colônia americana, se implantou como economia subsidiária da mineração.

Além de plantas medicinais, batatas, milho, cereais e outras de consumo humano foram extintas ou passaram a ser consideradas mato, tal como hoje se consideram plantas, ervas, folhas - arrancadas como ervas daninhas - para dar espaço à plantação de produtos que o capitalismo determina como principais alimentos ou como únicos.

O sistema-mundo capitalista implantado em diferentes partes da terra se nutre de diversas colonialidades, entre as que destacamos a do saber; ou seja, a forma como os saberes de Europa se colocaram como universais e os saberes locais foram relegados.

Daí que o uso de alimentos próprios da América, ou da Ásia e da África, passou a ser inapropriado, colocando seu valor como inferior aos alimentos impostos pela Europa, em que a carne terá grande valor nutritivo, tal como hoje se impõe o uso de sementes modificadas, catalogadas como superiores às nativas.

A partir de 1492, a Europa utilizará vários elementos que fortalecerão sua colocação como centro do universo e, nesse contexto, encontram-se as revoluções democrático-burguesas, a Revolução Industrial, a Reforma Protestante e o Século das Luzes (XVIII).

Esse sistema mundo capitalista colonial, moderno e patriarcal se nutre desses processos, num claro projeto hegemônico, no qual após 300 anos os países da península ibérica irão minguando e Inglaterra e França tomarão predomínio, especialmente quando, no começo do século XIX, Espanha e Portugal perderam suas colônias na América.

Assim, o sistema-mundo capitalista se cruza com o século XVIII quando na França se discute o que é civilização e na Alemanha se estabelece o que é cultura. No formato da civilização, como modelo a ser universal, a França irá definindo quem é civilizado e quais a maneiras de se encaixar na definição.

Dessa forma, no começo do século XIX ao conceituar gastronomia, a Europa, especialmente Paris, ditará as normas a serem seguidas na construção do conceito e sua prática cultural como sendo parte do modelo civilizatório.

Desde o século XVIII, na Alemanha, França e Inglaterra discute-se o que é cultura e o que é civilização, por meio de duas concepções: cultura como nação, que propõe à internalização e à reflexão do povo alemão em uma constante construção e reconstrução de uma identidade própria; e civilização como projeto hegemônico universal, ou transnacional, proposto por França, que tende ao externo e à expansão relacionada não apenas à religiosidade, à língua e às artes e letras, como no caso do conceito de cultura estabelecido pelos intelectuais alemães, mas, relacionado a questões expansionistas envolvendo política, economia, moral e sociedade em geral.

A França da pós-Revolução de 1789 encetará um discurso que envolve comportamentos, porém, ao mesmo tempo, os direitos humanos, justiça, liberdade, igualdade, fraternidade, democracia e cidadania, em um projeto de civilização que supostamente seria aplicado ou usado como pretexto para uma segunda colonização no final do século XIX, quando acontece a partilha da África e da Ásia.

De acordo com Elias (1990), esse maniqueísmo confuso que diverge cultura de civilização, surge através de uma análise sobre a formação desses conceitos na transição do feudalismo para o capitalismo abordando a sociogênese da diferença entre *Kultur* e *Zivilization*, no emprego alemão, a sociogênese do conceito de *Civilization*, na França, e a respectiva importância que tiveram seus significados na transição da Idade Média (pautada pelo sentimento, envolvendo o controle das emoções) para a Idade Moderna do homem civilizado que controla seus instintos e emoções, que estabelece a razão em detrimento do "outro".

> Os conceitos de civilização e de cultura surgem em contextos diferentes, mas sob circunstâncias parecidas e possuem significados distintos. O *Kultur* (...) é um conceito restrito à sociedade alemã, de características extremamente peculiares (...) se aproxima mais daquilo o que chamamos de "folclore". No entanto, a título de facilitar a compreensão (...), optamos por chamar o *Kultur* (...) simplesmente de cultura, uma vez que a associação das duas palavras acaba sendo inevitável, tendo-se em vista a língua portuguesa utilizada em nosso país (CARVALHO; GUIMARÃES; ZANDOMÊNICO, 2013, p.34)

Os intelectuais franceses começaram a idealizar o perfil geral de uma história universal em que a selvageria leva à barbárie e esta à civilização. Este modelo de desenvolvimento cultural imitava a representação cultural de Lamarck sobre as relações entre as espécies através da sua versão da "grande cadeia do ser".

Segundo Elias (1990, p.23-25 apud CARVALHO; GUIMARÃES; ZANDOMÊNICO, 2013, p.44-45):

> O conceito de civilização expressa a consciência que o Ocidente tem de si mesmo, uma consciência que já pode ser percebida como algo que extrapola os limites meramente nacionais e que diferencia a sociedade moderna das sociedades anteriores, ditas como primitivas .O conceito de Kultur reflete a consciência de si mesma de uma nação que teve de buscar e constituir incessante e novamente suas fronteiras, tanto no sentido político como espiritual, e repetidas vezes perguntar a si mesma: "Qual é, realmente, nossa identidade? " A orientação do conceito alemão de cultura, com sua tendência à demarcação e ênfase em diferenças, e no seu detalhamento, entre grupos, corresponde a este processo histórico.

Gradualmente, distinguiram-se não só os níveis de civilização, mas até mesmo as fases da civilização. O vasto império de "*la Civilización*" foi dividido em províncias autônomas:

> Reconhece-se que em diferentes partes do mundo haviam se desenvolvido diferentes modos de ser civilizado. Con el tiempo, la palabra *civilisé* desplazó a la *polieé*, pero, para el siglo XVIII, se hacía sentir la necesidad de

> un nuevo sustantivo que describiese un nuevo concepto. Nacida a su hora, en su momento, el neologismo *civilisation* "consiguió su cana de ciudadania" en la década de 1770 y, en 1798, forzó su inclusión en el Diccionario de la Academia Francesa (KUPER, 2001, p.43)

Nessa época, quando a França assentara as bases do conceito de civilização e a Alemanha o fizera com o conceito de cultura, em Paris se define também o que é gastronomia, como sendo uma forma de comportamento e conhecimento que tem a ver com o conceito de cultura, mas que veiculado junto a um ideal de conduta universal, está intrinsicamente relacionado também com o conceito de civilização, como projeto civilizatório, processo pelo qual deveriam seguir as sociedades em sua pretensão de comportamento rumo ao progresso e à civilização como modelo redentor em igualdade de condições com a Europa moderna.

3.3 O CARÁTER CAPITALISTA E COLONIAL DA GASTRONOMIA: A GLOBALIZAÇÃO DA "TRADIÇÃO À MESA"

O conceito de gastronomia está relacionado diretamente ao início do sistema-mundo capitalista mencionado anteriormente, pois, na medida em que a Europa se sente empurrada na busca de novas rotas comerciais, os burgueses irão se posicionando como promotores de novos produtos para consumo trazidos dos diferentes cantos da Ásia, principalmente.

O surgimento da classe burguesa carrega em seu bojo novas maneiras de se comportar, que a diferencia das classes populares ou servis, estratégias relacionadas à imitação das classes aristocratas e formas de civilização concomitantes com o Renascimento.

Comportamentos das classes burguesa e aristocrática que confluíram ao finalizar o século XVIII num mesmo padrão do ser civilizado, modelo a ser imposto ao mundo depois do Congresso de Viena, 1814-15.

Ou seja, será entre o Renascimento e o século XVIII, período da construção do eurocentrismo e do desenvolvimento do sistema-mundo capitalista, que a gastronomia se beneficiará na construção do conceito, nutrido pela globalização de produtos novos explorados em todos os continentes que ficariam sob exploração europeia.

A gastronomia obedece, como hoje, à exploração sistemática da natureza e exploração do trabalho humano, bem como à imposição do que se deve ou não produzir/comer, pois na divisão internacional do trabalho, à América Latina, após 1870, obrigou-se a produzir determinados alimentos: café, carne, bananas, entre outros.

Por sua vez, aos destinatários destes produtos se impôs o seu consumo e não de outros e a gastronomia imporia também o consumo de produtos comerciais e não aqueles que poderiam ser usados sem produção.

Tal como se referiu anteriormente, desde o ano de 1492 teve início a circulação de novos produtos para as Américas: café, carne bovina, porcina, de aves, arroz, açúcar, entre outros.

Para Canclini (1998), torna-se possível afirmar que os intercâmbios culturais entre sociedades coincidem com os primórdios da história da humanidade, desde a Grécia Clássica e o Império Romano, com as inúmeras trocas e interações ocorridas no Mediterrâneo, passando pela expansão da Europa em direção à América e a África, observa-se que sempre ocorreu o contato entre diferentes culturas.

De acordo com Montanari e Flandrin (1998), o final da Idade Média foi marcado pela criação das tabernas e estalagens, que serviam refeições aos viajantes. O início da Idade Moderna presenciou o crescimento das cidades graças ao comércio, a criação da imprensa e outros acontecimentos.

Desde então, ocorreram mudanças no estilo de vida das pessoas, muitas delas expressadas nas refeições, que ficaram subordinadas à jornada de trabalho, suprimindo a confraternização e priorizando a economia do tempo.

O século XVIII marca a inauguração pela França, com Luiz XV, de uma cozinha elegante que deixava a pompa um pouco de lado. Era mais discreta que a do período anterior, despertando para a inventividade e interesse pela boa mesa.

Asseveram Benetti e Hagen (2008, p.3), que é na França do século XVIII [...] que surge o que conhecemos hoje como restaurantes, indo além da tradição de servir bebida e comida barata. Surge em Paris, aproximadamente em 1765, uma butique onde são servidos os "caldos restauradores" ou *restaurants*, além de carnes assadas e molhos.

Para Nasser (2004, p.34), destacava-se a diferença "entre a cozinha construída a partir da prática e da tradição popular, e a cozinha pautada na invenção e na reflexão. Foi no governo de Luiz XV que a verdadeira cozinha francesa se afirmou."

A Idade Contemporânea da Europa tem seu marco histórico em 1789, ano da Revolução Francesa, período que basicamente não deixou nenhuma contribuição significativa para o avanço da gastronomia.

O período de Napoleão Bonaparte, que governou a França por quinze anos, após dez anos da Revolução Francesa, teve como principal contribuição o incentivo ao

desenvolvimento de técnicas de conservação de alimentos, originando a conserva em vidros, que evoluiu para os enlatados. Posteriormente, a conservação passou a ser feita com o uso do gelo.

Somente, após Napoleão Bonaparte, a França passou pelo período de Restauração, época em que os grandes *chefs* e cozinheiros, depois de perderem seus empregos nos palácios, abriram seus próprios negócios e o surgimento de novos restaurantes altamente qualificados foi responsável por uma grande evolução na cozinha francesa.

A gastronomia é impulsionada no reinado de Luis XVIII que era gastrônomo por natureza e amante de refeições abundantes, demoradas e o seu irmão e sucessor rei Carlos X, grande caçador e gourmet. A cozinha burguesa conhece a época áurea nesse período de Restauração francesa.

Os *menus* cuidadosamente elaborados se espalham pelas esquinas e restaurantes francesas. A tradição e inovações são colocadas à prova. A cozinha burguesa estava em ascensão. Cada restaurante possuía um grande *chef* desenvolvendo pratos sofisticados e artísticos, combinando o aroma campestre com o refinamento da alta gastronomia. (MATTOS, 2007).

De acordo com Nasser (2004), a partir deste reinado, os *menus* se tornaram cada vez mais artísticos e luxuosos passaram a informar aos clientes o que havia para comer e beber, ação diferente do século anterior, em que apenas registravam o que seria servido.

Desta forma, o refinamento da alta gastronomia se propaga por restaurantes que possuíam um grande *chef* desenvolvendo pratos cada vez mais sofisticados e artísticos.

A cozinha burguesa, nascida com a afirmação da classe média, misturava os aromas do campo com o requinte da gastronomia, combinou a cozinha da terra com a de laboratório, a profissional com a amadora, a provinciana com a internacional e a antiga com a moderna. Encontro da tradição com a inovação das receitas inéditas.

Por meio dos esforços de grandes chefes franceses, a alta gastronomia se tornou conhecida no restante do mundo. Antes de 1789, os chefes eram contratados pelas famílias mais ricas para que preparassem pratos iguais àqueles servidos nas cortes. Estes chefes acabaram proporcionando toda a técnica necessária para a elaboração de receitas que mais tarde formariam a base da alta culinária.

Segundo Bigio (2016), a moda nessa época era de apresentar pratos arrumados elegantemente e servi-los em abundância um atrás do outro, geralmente acompanhados de diversos molhos.

Para Montanari (1998, p.109), dentre todos os aspectos que definem a cultura alimentar "do que denominamos mundo clássico, um dos mais significativos é a vontade de o apresentar como o domínio da civilização, como uma zona privilegiada e protegida, em oposição ao universo desconhecido da barbárie."

Os chefes assumiram diversas tarefas e funções, tornando-se gerentes, financistas e promotores *experts*, especialistas em relações humanas na lida com o cliente em geral, pois o *chef* não se restringia apenas a cozinhar, desenvolvendo competências nos negócios e na administração. A cozinha contemporânea surge dessas várias experiências gastronômicas expandidas pelo mundo, partindo da França.

No século XVIII, o sentido da palavra (gastronomia) passou a ser atribuído ao bom comer e beber e a arte de preparar os alimentos; passou a ser usada em 1801para definir a arte da boa mesa.

> É inevitável nos referirmos à Europa, em especial, à França quando falamos da internacionalização e do refinamento na gastronomia. De acordo com Ariovaldo Franco na obra "De caçador a Gourmet" o vocábulo *gastronomie* "apareceu em francês, em 1623, como título da tradução da obra de Arkestratus. O sentido do termo *gastronomie*, cujo uso se generalizaria no século XVIII, evoluiu de estudo e observância das leis do estômago- acepção do uso na Antiguidade- para preceitos de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação. (DEMOZZI, 2012, p.12)

Portanto, o termo gastronomia, inventado na França como ferramenta de civilização, foi traduzido da obra de Arkestratus, publicada no século IV A.C., adquirindo um caráter mais abrangente no século XVIII, com Jean Anthelme Brillat-Savarin, um estudioso francês, amante da boa mesa (MEDEIROS, 2014).

Para Brillat-Savarin (1995, p.57-58), a gastronomia encontra-se:

> [...] relacionada à história natural - pela classificação que faz das substâncias naturais; à física - através dos exames de seus componentes e qualidades; à química - por sua análise das composições; à culinária - pela arte de preparar iguarias e torna-las agradáveis ao gosto e ao comercio - pelo menor preço que se consome (...) gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta; a gastronomia governa a vida inteira do homem.

Além disso, o conceito envolve desde o requinte do ambiente, refinamento dos pratos, e rituais para apresentação (vestuário, a música ou dança que acompanham as refeições), produtos e livros de receitas, até os profissionais da área, responsáveis pelo método

de segurança alimentar, planejamento, produção de cardápios, monitoramento do funcionamento da cozinha, treinamento do pessoal, cuidar da tabela de preços, negociar com fornecedores, manter contato com clientes e desenvolver estratégias de marketing que visem à rentabilidade.

Quanto ao consumidor, a gastronomia ultrapassa a preparação de alimentos para o consumo, integrando em si vários outros aspectos culturais associados, engloba a culinária, as bebidas, e todos os materiais utilizados na alimentação em geral.

Relaciona-se, ainda, com o estudo das relações entre a comida e a cultura de uma determinada região ou comunidade, ou ainda, da subjetividade do próprio ser. Um dos principais objetivos da gastronomia é unir de maneira harmoniosa diferentes sabores e odores, provocando uma sensação de plena satisfação por todos os sentidos: olfato, paladar, visão e tato. Portanto, diz-se que:

> **Gastronomia é também um conceito que está associado à ideia de distinção. [...]** A cozinha de um grupo ou país é um meio para pensar relações sociais, pois não se trata somente de um apanhado de traços imobilizados, pratos típicos ou ingredientes. Ela representa o próprio dinamismo cultural, uma vez que a cozinha e o comer precisam se adaptar continuamente a novos produtos, tempos, grupos, espaços. Nesse sentido, a gastronomia entra em cena como um instrumento para pensar o comer contemporâneo e permite acessar diferentes **expressões de cozinhas. Estas, por sua vez, são aqui entendidas como modelos privilegiados para pensar a formação de identidades e capazes de expor relações sociais, culturais e econômicas de diferentes instâncias**. (COLLAÇO, 2013, p.204, **grifo nosso**)

Para Cervo (2001), o período da alimentação e da gastronomia durante o imperialismo foi marcado pelo liberalismo do século XIX. A partir de 1814-15, a Europa idealizou um projeto expansionista chamado de Hegemonia Coletiva.

Segundo o autor, uma vez derrotado Napoleão, a Inglaterra, Rússia, Prússia, Áustria e França firmaram um pacto conhecido como Sociedade Internacional, que os levou a ampliar a sua influência no desenvolvimento do sistema-mundo capitalista a nível planetário.

Coube à Inglaterra abrir portos e à França, a expansão do modelo civilizatório mencionado anteriormente. Esta hegemonia coletiva caminhou em conjunto e de forma compacta, apesar de alguns percalços, após a Segunda Guerra Mundial

Coletividade relativa, em que a França esteve presente como o país dono da luz civilizatória, por meio de sua capital Paris, intencionando dominar ideologicamente todos os povos considerados inferiores.

A Inglaterra também tenta impor seus valores para o resto do mundo, inclusive seus valores gastronômicos, criando demandas por produtos que não são naturais, de determinados locais e introduz esses alimentos de forma globalizada.

O imperialismo do século XIX impôs valores europeus para o restante do mundo, os hábitos alimentares tornaram-se um padrão a ser seguido (uso de talheres, sentar-se à mesa e outros rituais), padrões apreciados por grande parte dos povos ocidentais e se tornando seus hábitos, relembrando que gastronomia é sinônimo de distinção e seguir os moldes da civilização significava ingressar no mundo da gastronomia como sinônimo de Modernidade.

De acordo com Leal (2006 apud ROCHA, 2016, p.16), no século XIX, a França passou pela Belle Époque, que marcou de forma definitiva a supremacia francesa e instituiu Paris como o centro cultural e gastronômico do mundo, especialmente com a criação no ano de 1895 da escola *Le Cordon Bleu*, referência à Ordem dos Cavaleiros do Santo Espírito, criada pelo rei francês Henrique III no ano de 1578, cuja honraria era representada por uma cruz no pescoço e um cordão azul (o *cordon bleu*).

Até os dias de hoje, a escola de culinária é a instituição de ensino mais importante e conhecida do mundo, na área, com filiais em diversos países.

Segundo Santos (2015, p.10):

> Na década de 1860 a França tem como objetivo conquistar regiões do mundo; América Latina foi alvo preferido; Napoleão III invade México; na mesma época América é batizada pela França napoleónica como América Latina e sua influência seria decisiva na forma como as elites destes países adotaram a cultura francesa, a sua arte, sua literatura, a língua, a arquitetura, a moda, etc., mas, de forma intensa, a culinária e o conceito de gastronomia; restaurantes de luxo abriram-se desde Cidade do México, passando por Bogotá, até o Rio de Janeiro, São Paulo e Buenos Aires. No final do século XIX a cozinha francesa alcança seu apogeu, e suas receitas são levadas para os quatro cantos do mundo, por meio de filiais dos melhores restaurantes, que os grandes chefs abrem em hotéis famosos. Esses restaurantes servem poucos pratos regionais, outros tantos ingleses, italianos, americanos e grandes variedades da cozinha francesa. Assim, nasce a cozinha internacional.

Buscou-se demonstrar a forma como Gastronomia é uma vertente da alimentação, porém intrinsecamente relacionada ao sistema-mundo capitalista moderno/colonial e patriarcal que surge no século XVI.

Assim sendo, a gastronomia serviu de suporte ao processo civilizatório da França, entendido como um dispositivo para propagação do capitalismo ao mundo, do progresso e da

civilização, como forma de se comportar, de boas maneiras para comer, postura corporal que se refere à classe social que se diferencia de outras classes, castas, raças, etnias, etc.

Assim, as outras artes de fazer, de comportar à mesa, outras culinárias que envolvem outros saberes, a colonialidade do saber tem tentado diminuir ou apagar. Outras tradições alimentares gastronômicas dificilmente têm sido capazes de se posicionar como tais frente à hegemonia francesa e o conceito por ela inventado de gastronomia, uma categoria eurocentrada.

Nesse sentido, a França e seu "epicentro cultural" em Paris, permanece posicionando a sua gastronomia como única, mais refinada ou mais relevante mundialmente, tal como outros conhecimentos.

Entretanto, por estar relacionada à alimentação e esta à cultura, compreende-se que pode motivar um processo de integração, utilizando a gastronomia como ferramenta, por meio da interculturalidade como intenciona-se verificar em Foz do Iguaçu.

4 PERCURSO METODOLÓGICO

A metodologia é uma parte relevante e essencial de um estudo, composta de um conjunto de abordagens e métodos que colaboram para a investigação de um problema específico.

Sob estas orientações, os procedimentos metodológicos consistiram em uma pesquisa de campo, com abordagem qualitativa, instrumentalizada pela observação participante não sistemática e aplicação de entrevistas semiestruturadas.

Inicialmente, realizou-se a revisão de literatura especializada sobre conceitos basilares para compreensão da temática, tais como cultura, interculturalidade, colonialidade/decolonialidade, alimentação e gastronomia, entre outros.

Quanto à pesquisa de campo, Marconi e Lakatos (2008, p.77) apontam que uma das finalidades principais é "aumentar a familiaridade do pesquisador com o ambiente, fato ou fenômeno, para a realização de uma pesquisa futura mais precisa ou, ainda, modificar e clarificar conceitos.''

Sobre a importância da pesquisa de campo, Minayo (2010, p.105), ressalta que o campo é o local em que se realiza a pesquisa, aonde ocorre a coleta de dados necessários à elucidação e esclarecimentos do problema, observado de uma forma mais ampla, se

constituindo em um “recorte espacial correspondente à abrangência, em termos empíricos, do recorte teórico correspondente ao objeto de investigação”.

Segundo Richardson (2008, p.117), as abordagens qualitativas são utilizadas em “situações complexas ou particulares e buscam descrever essa complexidade, analisar a interação de certas variáveis, compreender os processos dinâmicos de grupos sociais e contribuir com a mudança de determinado grupo.”

Utilizou-se como instrumento, primeiramente, a observação participante não sistemática, igualmente denominada observação participante não estruturada ou não controlada, em que um ou mais participantes captam os acontecimentos, fazendo o papel de repórter, registrando em notas pessoais sem, entretanto, participar ou influir no fluxo dos acontecimentos, demonstrando ao pesquisador os aspectos relevantes dos cenários em estudo. (VIANNA, 2007).

Em relação às entrevistas semiestruturadas, Goldenberg (2009, p.47) comenta que evita vieses, “tornando difícil para o pesquisado a produção de dados que fundamentem de modo uniforme uma conclusão equivocada, e torna difícil para o pesquisador restringir suas observações de maneira a ver apenas o que sustenta seus preconceitos e expectativas.”

Para Britto Júnior e Féres Júnior (2011, p.241), “a entrevista pode desempenhar um papel vital para um trabalho científico se combinada com outros métodos de coleta de dados, intuições e percepções provindas dela, podem melhorar a qualidade de um levantamento e de sua interpretação.”

As observações e entrevistas foram realizadas na comunidade árabe, incluindo proprietários e funcionários de estabelecimentos comerciais formais e informais de gastronomia árabe, comunidade local de Foz do Iguaçu e nove clientes de comida árabe, no segundo semestre de 2016.

A análise dos resultados obtidos será desenvolvida nos próximos capítulos, divididos pelas categorias selecionadas previamente, de acordo com os conceitos-chave: Aspectos funcionais e relacionais da interculturalidade em Foz do Iguaçu; Árabes em Foz do Iguaçu e a interculturalidade; Nos caminhos da interculturalidade: a gastronomia como ferramenta de integração e Integração: alimentação e interculturalidade crítica/descolonial.

5 ASPECTOS FUNCIONAIS E RELACIONAIS DA INTERCULTURALIDADE EM FOZ DO IGUAÇU

O município de Foz do Iguaçu apresenta mais de 72 grupos étnicos definidos percentualmente em: brancos 67,9%, pardos 26,2%, negros 2,6%, amarelos 2,8% e indígenas 0,5%, mapa que auxilia a entender que as relações de poder na cidade estão pautadas pelos brancos principalmente e depois pelos mestiços, chamados de pardos, configurando mais de 90% da população de Foz do Iguaçu. (IPARDES, 2017).

A partir desses dados, pressupõe-se as diferentes colonialidades que perpassam esta ambiência, perpassada pelos conceitos revistos da colonialidade do poder, do saber e da natureza.

A gastronomia ofertada integra as pessoas principalmente de forma funcional ao sistema capitalista, sendo relacional, tal como o turismo, sem permitir fazer uma crítica ao Estado, ao capitalismo e à sociedade hegemônica branco-mestiça que se posiciona de forma hierárquica frente às comunidades indígenas, quilombolas e latino-americanas.

Observa-se que essa relação é um fator determinante para que os setores da economia, provenientes do turismo e da gastronomia, sejam monopolizados pelos brancos e mestiços, proprietários de restaurantes que centralizam a oferta ao público em geral, turistas ou nativos.

Os empresários da gastronomia de Foz do Iguaçu são brancos, tais como árabes, argentinos, brasileiros, chilenos, europeus e asiáticos. Uma gastronomia que explora setores não brancos, invisibiliza negros, indígenas e paraguaios, setores da sociedade que não estão representados diretamente pela gastronomia.

Uma gastronomia que utiliza saberes ancestrais indígenas e das comunidades afrodescendentes, representados nas tradições alimentares, porém camufladas em requintados pratos oferecidos como gastronomia local ou árabe, comidas em que ingredientes como caju, batata, mandioca e milho estão presentes.

Desta forma, por meio dos aspectos socioculturais da região do Oeste do Paraná, busca-se traçar a trajetória da formação social da cidade de Foz do Iguaçu, permitindo compreender a origem dos pioneiros desta região e, assim, detectar/avaliar o grau de colonialidade da comunidade.

5.1 FORMAÇÃO DO OESTE DO PARANÁ E A CIDADE DE FOZ DO IGUAÇU

Dentre os maiores impactos causados pela colonização do Oeste do Paraná encontra-se a invisibilidade de outras culturas não eurocentradas.

Pelas análises de Wachowicz (1982), Foz do Iguaçu nasceu como ponto estratégico para proteger as fronteiras do país contra a presença de "vanguardas" das frentes argentinas e (ou) paraguaias de extração de mate e madeira, que invadiam o território brasileiro, por meio do sistema de obrages.

De acordo com Colodel (1988), o processo de exploração da erva-mate e da madeira do Oeste do Paraná era feito quase que de forma absoluta por mão-de-obra de companhias estrangeiras, paraguaios ou mensus.

> A instalação da Colônia Militar, montada pelo Ministério da Guerra, desde o início, organizou o processo de defesa da fronteira, por meio do povoamento que foi realizado a partir da distribuição gratuita de terras da colônia para o desenvolvimento da atividade agrícola. Contudo, ainda conforme o mesmo pesquisador, esse processo caminha a passos lentos. (SOUZA, 2009, p. 33)

De acordo com Militelli (2015), na segunda metade do século XIX a região foi colonizada para exploração de madeiras e da erva mate por companhias argentinas.

Assim, Foz do Iguaçu surge a partir de um contexto conflitivo e, até o início do século XX, a região era dominada por argentinos e paraguaios, com uma população inexpressiva de brasileiros.

Segundo WACHOWICZ (2001, p.246), "toda a região falava apenas espanhol e a moeda corrente era o peso argentino. Tal situação deixou o governo preocupado e o General Mario Tourinho tomou as primeiras providências como a cobrança dos impostos apenas em moeda brasileira e documentos redigidos apenas em português. "

Corrobora Fujimoto e Gastaldo (2011, p.2):

> Foz do Iguaçu é uma cidade desenvolvida em um contexto bastante particular. Inicialmente dominada por argentinos e paraguaios que trabalhavam para as obrages no final do século XIX, teve seu território retomado pelo governo brasileiro para a manutenção da área sob seu domínio no começo do século XX. A partir de então, a cidade é povoada por companhias colonizadoras e começa a tomar forma.

Colonizada principalmente por migrantes italianos e alemães, procedentes do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, durante o período da Segunda Guerra Mundial, "quando ficou evidente que alguns setores do país necessitavam ser ampliados, entre eles, a industrialização, a indústria de base e a criação de uma fronteira agrícola forte." (PRIORI et al., 2012, p.83).

Neste contexto, aponta-se:

> Trata-se de uma região colonizada durante o século XX por famílias de origem italiana, polonesa e alemã que aqui se estabeleceram, se apoderando da terra que ainda possuíam os indígenas da região; sociedade relacionada com estigmas e prejuízos do sistema/mundo/colonial/moderno, que trabalhou para dar lugar a um dos territórios marcados pela disputa territorial entre grileiros, posseiros, indígenas e pequenos proprietários, conflito que posteriormente configuraria a grande propriedade apta para o desenvolvimento do agronegócio, em detrimento de áreas que foram indígenas e de pequenos proprietários obrigados a abandonarem o pouco que possuíam (LEDEZMA, 2014, p.13)

A sociedade originada no final do século XIX e início do século XX, marcada pelo preconceito, racismo, machismo e a discriminação social, manteve uma relação de exploração frente aos paraguaios, considerados índios guaranis e inferiorizados racialmente.

Composta por comerciantes comprometidos com turismo, gastronomia e setor hoteleiro, entre outros ramos do capitalismo, esta sociedade-elite se viu ameaçada por outros grupos que se estabelecem com a construção de Itaipu e as relações comerciais com Ciudad del Este, que se projeta como centro comercial desde a construção da Ponte da Amizade, no ano de 1965.

As possibilidades de comércio atraíram comerciantes árabes, de países diferentes da região do Oriente Médio, como Líbano, Síria, entre outros, e que também se posicionam no ramo do turismo e da gastronomia, especialmente, em aberta e acirrada competição com a elite pré-estabelecida em Foz do Iguaçu.

Neste contexto, a partir das concepções racistas do período, o Brasil adota políticas de branqueamento para “melhoria” da raça, incentivando a imigração europeia, incentivando a vinda de imigrantes do norte da Europa, no intuito de constituir família com negros, indígenas e sertanejos.

Pretendia-se que, em 200 anos, o Brasil ficasse mais ou menos branco, mestiços no caso, dando início ao Estado Nacional, projetado pelo homem branco, civilizado, da ordem e do progresso, rumo a assemelhar-se à Europa.

De acordo com Skidmore (1974), essas foram as políticas de branqueamento que o Brasil utilizou, influência do Darwinismo social. Desta forma, as constantes imigrações de europeus para região sul do Brasil desencadearam fortemente o racismo nesta região, fundamentados pela eugenia e os processos de branqueamento no Brasil e na América Latina.

Na região, praticamente todas as necessidades eram atendidas pela rica biodiversidade, na qual homens e mulheres identificavam-se com o estilo de vida rural e se relacionavam harmonicamente, acabaram sendo representadas como entrave ao progresso.

Ao longo destes processos que envolvem inúmeros contextos de formação social desta região, como entender uma aproximação dessas várias culturas aqui localizadas que, de todas as formas tem se construído, também, a partir do eixo de colonização iniciado no começo do século XX?

As culturas advindas em meados do século XX, que trouxeram outras formas de discriminação, descendem de um tronco comum judaico-cristão, que colonizou a Europa a partir da religiosidade, bem como etnocêntricas.

Outros povos latino-americanos, como os argentinos, paraguaios, chilenos estabelecidos na região trazem consigo, assim como os brasileiros, as marcas das diferentes colonialidades expostas.

O indígena continua sendo o álter-ego da modernidade, a outra face da modernidade não percebida pelos estudos pós-estruturalistas/modernos, o lado perverso que não permite enxergar as estruturas do colonialismo como promotoras do racismo que acredita que indígenas, asiáticos e negros são inferiores.

O indígena é o "outro", a contraparte para esta modernidade se construir/projetar até a atualidade, aquela que não usa a razão e é considerado preguiçoso e incapaz e, por conseguinte, justifica-se o despojo de suas terras. Refletindo sobre uma diversidade étnica epistémica, a categoria índio, desde sua complexidade étnica, de fato é sujeito bastante distinto, e, estranho, torna-se inferiorizado ou isolado.

Há diferenças linguísticas, práticas culturais diversas, costumes, rituais, organizações políticas, assim como meios específicos de interpretar cada uma dessas realidades de acordo com situações no seu passado histórico e suas circunstâncias presentes. Comunidades presentes, porém ausentes frente aos olhares da sociedade hegemônica da região de Foz do Iguaçu.

> A idealização do processo colonizatório inscreve esta região como terras virgens, deserto de gente, área abandonada, dentre outros adjetivos imputados ao território. Esta noção ignora a presença das comunidades indígenas como anterior às primeiras frentes de migrantes nacionais, negando a ancestralidade indígena sobre o território. Para os Guaranis, as terras onde emergem as cidades circundantes aos rios Iguaçu e Paraná, constituíam uma unidade espacial. O território dos povos originários desta região foi transformado em frações geográficas de três países: Paraguai, Brasil e Argentina (OLIVEIRA, 2012, pp. 21-23)

Dessa forma, a sociedade do Oeste do Paraná, e do município de Foz do Iguaçu, formou-se na base da colonização, exploração de mão-de-obra paraguaia e a invasão de terras indígenas e quilombolas, de pequenos proprietários, dando início à formação de um dos maiores movimentos sociais da história do Brasil, o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST).

Nesse contexto, a Itaipu apenas se apresenta para ratificar a noção de progresso como sinônimo de civilização, de sociedade patriarcal eurocentrada, em que setores negros, indígenas, pobres, mulheres, população LGBT e camponeses não tem cabida.

Esta concepção poderia justificar o fato que, em uma das regiões mais visitadas do mundo devido às Cataratas, uma das sete maravilhas naturais, não haja conexão entre o turismo, a sociedade de Foz do Iguaçu e as comunidades indígenas presentes.

Invisíveis, marginalizadas e preteridas tanto pelos órgãos públicos quanto pelas outras culturas, que acreditam serem as únicas capazes de oferecer uma gastronomia moderna, baseada nas práticas da cozinha francesa, relacionada ao mundo da civilização, do futuro e que não representa os povos indígenas.

Para promoção da cultura indígena, sinônimo de atraso, faltam roteiros gastronômicos que exponham os costumes indígenas ligados também à cozinha ou à alimentação, assim como não há representação da cozinha ou gastronomia paraguaia, pois o nível de preconceito contra os habitantes desse país é gritante.

5.2 GASTRONOMIA LOCAL SOB A PERSPECTIVA DA INTERCULTURALIDADE RELACIONAL E FUNCIONAL

A cidade de Foz de Iguaçu, fundada em 1914, completou em 2014 cem anos de existência. Percurso centenário no qual se foi estruturando uma sociedade chamada dos pioneiros; a estes se somaram outros integrantes ligados ao comércio e ao turismo, em diferentes épocas do século XX, empresas cujo auge se verifica na década de 1960. (CARVALHO, 2015).

A sociedade assentada fundou o sistema turístico, interligando a hotelaria e os restaurantes, infraestrutura sustentará a área gastronômica da cidade. Entre os pioneiros do turismo e da gastronomia, destacam-se o casal Frederico Engel e Elfrida Engel Nunes, que desembarcaram em Foz do Iguaçu na década de 1910. (MARTINS; RUSCHMANN, 2010).

Segundo as autoras, o casal fundou o primeiro hotel de Foz do Iguaçu, o Hotel Brasil (atual HSBC na Avenida Brasil), em que Santos Dumont se hospedou no ano de 1916,

abriram a estrada das Cataratas e foram responsáveis pela estátua de Santos Dumont no Parque Nacional do Iguaçu.

Menciona-se, ainda, Jorge Schimmelpfeng, nascido em 1876 em Curitiba/PR, nomeando posteriormente uma das mais importantes avenidas da cidade de Foz do Iguaçu e uma escola.

Descendentes de alemães, militar, patente de coronel, foi vereador em Curitiba e instalou uma Comissão Fiscal na então Colônia Militar de Vila Iguaçu, quando aqui chegou em 1905, comerciante de erva-mate. Foi, ainda, o primeiro prefeito durante dez anos 1914/1924, deputado estadual, delegado de polícia e inspetor escolar. Como pioneiro nas áreas do turismo e hoteleira, construiu o primeiro hotel nas Cataratas do Iguaçu, Hotel dos Saltos.

Outro pioneiro foi Pedro Basso, por volta da década de 1920, empresário hoteleiro, inaugurou restaurantes, cinema e fabrica de gelo e foi o primeiro presidente da Associação Comercial. Na década de 1940, Ladislau Boiarski chegou a Foz do Iguaçu e, posteriormente, construiu com o irmão um hotel.

Entretanto, na década de 1960 desembarcariam em Foz do Iguaçu a maioria de empresários que colocaram a área da hotelaria, do turismo e da gastronomia em destaque, como por exemplo, Etelvino Salvatti, hoteleiro que chegou a Foz do Iguaçu em 1962, fundador do Hotel Salvatti.

Dentre estes, considera-se outros pioneiros, tal como Casemiro Rafagnin, que adquiriu uma churrascaria ao lado da Câmara Municipal; anos mais tarde, inaugurou a Churrascaria Rafain e outros hotéis.

Atualmente, a família Rafagnin administra diversos empreendimentos na cidade, tais como o cinema no Cataratas JL Shopping e o extinto Iguassu Boulevard, comandado por Nevio Morelo Rafagnin, que chegou também na década de 1960[3].

De origem gaúcha, a família Rafagnin foi pioneira no ramo empresarial da região, em uma época em que a região do Paraná era vista como promissora, investindo nas terras do Oeste paranaense. A exemplo de outros que fracassaram na região, a família Rafagnin é hoje uma das mais tradicionais e bem-sucedidas de Foz do Iguaçu.

> Filomena Morello Rafagnin lembrou, em depoimento ao jornalista Juvêncio Mazzarollo: – Fomos a São João da Urtiga (RS) tocar um bar com mesa de

[3] Informações retiradas do site Clickfoz. “Prêmio 100 Anos do Turismo”, 2014. Disponível em: <http://www.clickfozdoiguacu.com.br/premio100anosdoturismo/perfil.html> Acesso em: 10 mar.2017.

> bilhar e lanchonete. Ali, alguém veio com a ideia de que lugar de futuro era o Paraná. O lugar indicado era Corbélia. Meu marido (Olímpio) veio ver e gostou. Achou que era um lugar de futuro para nós e nossos filhos. Fizemos a mudança em 1959. Corbélia era um vilarejo no meio do mato. Chegamos sem ter onde morar. Conseguimos uma casinha de madeira, construímos um hotel. Foi um bom negócio. Tinha boa freguesia porque na região havia muitos cafezais. Vinham negociantes de café de São Paulo, Rio Grande do Sul e se hospedavam em nosso hotel. Depois foram para Foz do Iguaçu e a história do sucesso da família é conhecida (SPERANÇA, s/d, não paginado)

O pai, Olímpio Rafagnin, abriu uma churrascaria (Churrascaria dos Pampas) na cidade. Aos 16 anos, Nevio assumiu a gerência e no ano de1982, inaugurou a Churrascaria Oba Oba e, há 12 anos, o show latino-americano ganhou nova estrutura[4]:

> O patriarca Olímpio Rafagnin chegou à cidade, Foz do Iguaçu, em 1959, e a primeira empresa da família foi um pequeno refeitório e hospedaria, com o objetivo de atender motoristas que traziam cargas de madeira para a exportação. A primeira empresa foi construída, onde hoje encontra-se o shopping, na Avenida Costa e Silva. Logo depois, veio a primeira churrascaria, na Rua Almirante Barroso, feita com sapê e revestido de costaneiras das madeiras e ganhou o nome de "Churrascaria dos Pampas". Foi neste estabelecimento que Olímpio Rafagnin deu trabalho a três irmãs paraguaias, que cantavam e tocavam instrumentos típicos; harpa e violão[5].

A história, que começou com os patriarcas, teve continuidade com os filhos, netos e bisnetos. Os filhos de Olímpio Rafagnin começaram a trabalhar nas empresas do pai, percebendo as demandas da cidade turística e, com o passar do tempo, implantaram outros shows folclóricos do Paraguai, México, Peru, Bolívia, Argentina, Chile, Uruguai, Colômbia e do Brasil.

Os negócios se alastraram para outros setores da economia como gastronomia, hospedagem, eventos e espetáculos. A Churrascaria Rafagnin Show, hoje, é gerenciada pelo primogênito da família, Névio Rafagnin[6].

> A sua tradição e popularidade fazem desta churrascaria uma das melhores opções de Foz do Iguaçu. Durante o jantar o público ganha uma surpresa e que funciona como a melhor atração do Rafain: um maravilhoso e fascinante Show Latino-americano representando por artistas de diversos países como: Argentina, Paraguai, Chile, Bolívia, Peru e Brasil o qual apresentam sua

[4] Informação retirada do site Clickfoz. "Prêmio 100 Anos do Turismo", 2014. Disponível em: <http://www.clickfozdoiguacu.com.br/premio100anosdoturismo/perfil.html>. Acesso em: 10 mar.2017.
[5] Disponível em: <http://www.hlucas.com.br/blog/2016/10/07/>. Acesso em: 10 mar.2017.
[6] Idem anterior.

> cultura através de apresentações folclóricas, danças e músicas um verdadeiro mosaico da riqueza da diversidade cultural de Foz do Iguaçu[7].

A seguir, busca-se demonstrar de que forma a Rafain Churrascaria[8] propõe, como um dos objetivos principais do seu estabelecimento, a integração latino-americana, a partir da exibição de diversos shows considerados como folclore.

Verificar, ainda, até que ponto a amostra gastronômica oferecida aos turistas e moradores de Foz do Iguaçu contribui para a implementação da integração pela via da interculturalidade relacional ou funcional.

5.3 RAFAIN CHURRASCARIA SHOW

A partir dos questionamentos anteriores, as entrevistas foram realizadas no Rafain Churrascaria Show, após contatos iniciais.

O *maitre* Romero Monteiro trabalha há seis anos no estabelecimento e há dezoito anos no ramo de gastronomia, atendendo ao público: conta um pouco de como e por quê surgiu a ideia de estabelecer em Foz do Iguaçu uma churrascaria, tendo como foco a proposta de integração entre os povos Latino Americanos:

> *A ideia foi do fundador dessa churrascaria, por ser Foz do Iguaçu uma cidade turística, mas que não tinha atrativos. O empresário, Olímpio Rafagnin, "teve a ideia de tentar mostrar a cara da América Latina através dos espetáculos realizados aqui. Começou com um show pequenininho e agora já alcançamos esse patamar que agora em dezembro vai entrar no livro dos recordes, o Guinness Book. (MONTEIRO)*

Quanto ao aspecto gastronômico do Rafain, afirma:

> *São várias as comidas oferecidas... da Bahia, Rio Grande do Sul, São Paulo e de outros países, como comida árabe e japonesa. Enfim, temos comida de várias culturas para interagir com todas as nacionalidades. (MONTEIRO)*

---

[7] Disponível em: <https://www.comboiguassu.com.br/produto/52/rafain-churrascaria---jantar-+-show>. Acesso em: 16 mar.2017.

[8] No site oficial da churrascaria, lê-se: "Tradicional em Foz do Iguaçu desde 1959, localizada na Avenida das Cataratas, Nº 1749, Vila Yolanda, a Rafain Churrascaria é um ambiente que junta gastronomia aliada a shows que fazem uma viajem artística cultural por vários estilos de músicas e danças da América do sul e do Brasil. Por meio de apresentações teatrais folclóricas, coreografias e figurinos tenta mostrar a história do povo, do surgimento e desenvolvimento da região. Os shows acontecem de segunda a sábado, temos um elenco com mais de 45 artistas. O nosso sistema é Buffet, Service - Service com os mais variados tipos de pratos". A casa abre de segunda a sábado para o jantar com show e de segunda a segunda para o almoço sem show, nos ferias prolongados abrimos nos domingos, o show tem início as 20:45hs com uma hora e trinta minutos de duração. Disponível em: <http://www.rafainchurrascaria.com.br/home2/churrascaria.php>. Acesso em: 13 mar.2017.

Para o diretor responsável pelo estabelecimento e descendente de Olímpio Rafagnin, Névio Rafagnin:

> *O espetáculo retrata a cultura, mas também a integração que temos com os povos dos países latinos. Queremos que o turista tenha um lugar e um motivo a mais para visitar e permanecer mais dias em Foz do Iguaçu.*

Fig. 5 – Encenação na Rafain Churrascaria Show – 2016

Fonte: Imagem de domínio público

Atualmente, a Churrascaria oferece dois shows, o latino-americano e o Iporã show que são realizados de segunda a sábado. O show latino-americano mostra a música e dança dos países da América Latina: Argentina Uruguai Paraguai Chile peru Bolívia, etc., e o segundo o Iporã, tenta apresentar a diversidade cultural de nove países da América Latina através de um espetáculo que mostra a Lenda das Cataratas, uma lenda guarani, através de uma interpretação teatral com dança.

5.3.1 Show Latino-americano

O Rafain Churrascaria promove um show de música e dança cujo objetivo, segundo o site oficial do restaurante, é permitir ao turista e moradores de Foz do Iguaçu que assistem ao espetáculo, fazerem uma viagem pela cultura e costumes de oito países da América Latina (Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, México, Paraguai, Peru, Uruguai).

Cultura que, na linguagem dos representantes da Churrascaria, assim como nas mídias disponíveis, aparece como folclore, situação que nos remete à colonialidade do saber, pois a partir da invasão e colonização, se colocaram como aspectos da cultura, os elementos europeus, deixando do lado os conhecimentos ancestrais dos povos indígenas e afroamericanos, filosofias e religiosidades, consideradas como magia, cosmovisão e folclore.

> O Show cobre a América Latina do México aos Pampas passando pela Paraguai, Argentina, Brasil, México, Bolívia, Peru, Chile e Uruguai. O palco é parte da surpresa, tem um cenário que conta uma história, tem o formato do rosto de índio asteca. As figuras laterais e bandeiras representam figuras indígenas, lembram os incas da América do Sul e termina com motivos guaranis. A fusão azteca-inca-guarani dá ao palco o sentimento de um templo das três culturas. As águas estão representadas no nariz do índio de onde sai uma pequena queda d'água[9].

Destaca-se que o início do Show Latino-americano apresenta imagens dos povos indígenas astecas e incas e não os guaranis, que aparecem no final do espetáculo.

Dessa forma, a presença indígena no show se mostra por meio de imagens de indígenas que estão mortos. Incas, astecas e maias teriam sido exterminados durantes a conquista ibérica em terras de Abya-Yala, embora tenham sido representados nos livros didáticos como extraordinários em múltiplos aspectos (matemática, agricultura, tecnologia e na ciência em geral) e invocados à memória coletiva por meio de monumentos nacionais.

Evocando lugares como Machu Picchu/Peru, em que milhares de turistas fazem longas fileiras para admirar um passado que não representa perigo à modernidade.

No entanto, os indígenas quéchuas peruanos, que se encontram à margem das rotas turísticas não são olhados/procurados, pois despertam desprezo e medo.

O show na Rafain Churrascaria apresenta inicialmente os incas e astecas e, posteriormente, os indígenas guaranis estereotipados, como se os últimos tivessem que ser legitimados por indígenas que, supostamente tiveram mais relevância, alcançado maior desenvolvimento cultural, enquanto que guaranis apenas teriam conseguido domesticar a mandioca.

Denota-se que o show continua representando as análises historiográficas mais tradicionais, em que os povos das terras baixas seriam os menos evoluídos por não terem conseguido desenvolver grandes monumentos arquitetônicos.

---

[9] Site do Rafain Churrascaria Show. Disponível em: <http://www.rafainchurrascaria.com.br/home2/pacote.php?id=3>. Acesso em: 01 mar.2017.

Todavia, sabe-se que essas construções, como as pirâmides, representam opressão, hierarquias de poder e dominação, ao passo que os guaranis não viveram estas circunstâncias, conectados com a espiritualidade e a natureza, embora tenham desenvolvido consideravelmente a astronomia, tal como representado no Polo Astronômico da Itaipu (PTI). (SILVA, 2016).

Em seguida, a música do Paraguai é representada pela Arpa índia, instrumento típico de 36 cordas, bailarinas acompanham músicas paraguaias famosas como *Pájaro Chogüy e a Danza de la Botella*, em que as bailarinas dançam com seis garrafas sobre a cabeça.

Lentamente, o show se desloca para a região dos Andes, no Altiplano Boliviano-Peruano e Chileno, ao som das músicas mais famosas da região *El Condor Pasa, Carnavalito* e outras, acompanhado por instrumentos musicais típicos da América do Sul: charango, bumbo, sampoñas e queña. A representação da América do Sul termina com um casal de bailarinos de tango.

A seguir, o espetáculo leva a plateia ao território mexicano e o quadro "Viva México", como sendo a terra *del sombrero* e da tequila, com a música representada pelos Mariachis.

Para fazer a conexão entre América Latina e o Brasil, o show usa do Malambo, influência da cultura argentina no sul da América Latina, que corresponde a Uruguai e Brasil, especificamente do Estado do Rio Grande do Sul, em que um gaúcho estilizado demonstra sua destreza no show das boleadeiras. A partir daí, flui a música Brasileira, representada com show de Samba, capoeira, malabarismo com pandeiro, mulatos, xaxado, Carmem Miranda e Baianas e mulatas.

No final do espetáculo, oportuniza-se ao espectador dançar e sambar com mulheres negras no meio das fantasias de carnaval. O restaurante também convida moradores dos municípios vizinhos dos três países fronteiriços (Brasil, Paraguai e Argentina). Os garçons também fazem parte do espetáculo.

Quanto aos clientes que frequentam o local:

> *A Rafain Churrascaria trabalha com diferentes classes sócias e faixa-etárias de idade, temos clientes na faixa-etária de cinco aos oitenta anos de idade. Aqui também é frequentado por todas as classes, inclusive, temos um preço diferenciado para o pessoal da cidade para proporcionar o acesso da comunidade local. O objetivo desses shows é integrar todas as nacionalidades da América, fazendo uma integração gostosa com os turistas da Europa que vem pra cá conhecer a história da América Latina. Esse é o nosso*

> *objetivo, integração das diferentes nacionalidades. Temos o apoio da Itaipu que é parceira para a realização de eventos culturais na cidade. (MONTEIRO)*

O entretenimento oferecido pelo empresariado local é parte da formação sociocultural introduzida na região.

Desta forma, a Rafain Churrascaria promove um conjunto de elementos integradores voltado para determinado contexto e determinado público, os turistas, mas também para os moradores locais. O discurso da empresa envolve a ideia de integração das nacionalidades e das diferentes regiões do Brasil.

Sabemos que a nação é uma tradição inventada, a qual necessariamente forjou culturas e identidades nacionais que dariam suporte ao Estado.

A gastronomia veiculada pelo capitalismo utiliza diferentes mecanismos para conseguir determinar/influenciar identidades, no caso das três fronteiras, a criação de uma ideia de identidade latino-americana por meio da apresentação de um espetáculo que envolve um conceito manipulado pelos Estados nacionais, o nacionalismo.

Os representantes da Churrascaria Rafain afirmam tratar-se de um evento que busca integrar nacionalidades, e para tanto, resgata danças, músicas, bailes, entre outros, daquilo que para os empresários, significa ou representa a nacionalidade de cada país.

No Show Latino-americano, os indígenas são representados de uma forma geral, sem se deter nas particularidades de cada grupo indígena que compõe a diversidade do continente. Embora, como assegura Lídia, turista de Brasília, em visita ao local:

> *Nesse show, a presença indígena é quase nula. A presença mais marcante do indígena foi na representação do México, houve uma dança muito bonita que envolve o Xamã. O indígena é muito pouco representado nesse show. Do Paraguai observa-se na apresentação aquele estigma do colonizador, daquelas roupas todas estampadas com saias grandes. Mas, assim, eu achei que iria ser muito marcante a presença indígena no show. O afro é representado com o Brasil através do Samba. O que mais se destaca nos shows são os aspectos culturais e folclóricos estigmatizados. A presença do negro aparece apenas no espetáculo brasileiro, por meio do samba; os indígenas peruanos, por exemplo, não são contemplados. (LÍDIA)*

A entrevistada observa ainda que poderiam existir elementos integradores a serem resgatados, como a presença marcante indígena na América Latina; a presença africana representando a escravidão e colonização para, a partir daí, entrelaçar as formas de integração

dos movimentos indígena e afroamericano, elementos históricos que poderiam ter sido representados de alguma outra forma para envolver a consciência de que somos todos frutos de uma colonização.

> *O que vi no show foi a representação de danças, da música que veio da Europa quando a invasão e colonização da América, como aquelas roupas típicas das colônias europeias, e alguns aspectos de músicas que, no Brasil, através do Samba, tem presença negra. O show é lindo, é envolvente, a música por si só envolve, existe uma apresentação bem preparada com a dança, isso acontece e é bem executado. Mas o fio condutor da Integração, dos elementos que contam a história da América, deixa muito a desejar. (LÍDIA)*

Outra cliente da Rafain, também turista de Brasília, Aldira, revela:

> *Do show, a parte do Xamã foi a que mais gostei... o Xamã sendo reverenciado pelas indígenas... quando o Xamã vira as costas atrás é um pássaro... me emocionei muito. (ALDIRA)*

Colocando em questão a colonialidade como empecilho à interculturalidade crítica, podemos discutir essa problemática do ponto de vista do ocultamento, ou seja, intencionado como uma escolha do que é bonito para ser representado.

Demonstra-se o que desperta a atenção dos turistas e clientes em geral, o folclórico e exótico, o que poderia ter uma aproximação com a realidade é ocultado, como, por exemplo, a presença indígena guarani da região da assim chamada tríplice fronteira.

O sistema dominante e as colonialidades enraizadas nas diferentes sociedades latino-americana obedecem à lógica ocidental a que fomos submetidos; ocultar os indígenas por meio de uma dança ou espetáculo em que aparecem indígenas representados por mulheres e homens bailarinos profissionais, com corpos esculturais, a maioria brancos.

Os indígenas guarani, que na parte exterior da Churrascaria vendem artesanato, não são reconhecidos pelos visitantes; quando saem do restaurante, se deparam com indígenas que em nada se parecem com os representados como tais. Um cliente, morador de Foz do Iguaçu, manifestou ter escutado um turista europeu, depois de ter assistido o Show indígena, perguntar quem eram os que vendiam artesanato na parte externa do local.

Dessa forma, a Rafain Churrascaria integra os turistas e moradores de Foz do Iguaçu por meio de um espetáculo que caricaturiza os povos originários guarani e outras culturas latino-americanas.

A integração se dá entre pessoas que acabam, assim, desconhecendo ainda mais a cultura e a história indígena da região e outras culturas da América Latina.

Neste local, a colonialidade do poder se torna evidente, pois os setores indígenas são reconhecidos apenas se representados por coreografias que distancia a realidade indígena do Brasil, obrigando a espectadores a acreditar numa história e culturas caricatas, pois se a Rafain Churrascaria montasse um espetáculo idealizado e representado pelos próprios guaranis, seguramente não teria afluência de público, pois os indígenas do Brasil continuam aparecendo como entrave ao progresso.

Sabemos que na perspectiva dos povos originários, a base da representatividade passa por outras narrativas que sabiamente envolvem a coexistência de mundos e saberes, a interepistemologia.

Assim, evidenciamos a interculturalidade como dispositivos de relações políticas, sociais, epistêmicas das diferentes culturas dentro de uma lógica capitalista que oculta e distorce as tradições culturais de grupos historicamente excluídos.

Geralmente as culturas subalternas costumam serem representadas através de um olhar colonial, ocultando outros fatos da história. Um espetáculo utilizado pelos setores público-privado como vitrines capitalistas para obtenção de lucro, tal como na gastronomia local em Foz do Iguaçu, no caso da Rafain Churrascaria.

Este aspecto é abordado por Aldira:

> *No final do show tem as mulatas nuas, praticamente. Eu particularmente não gostei. Quando entraram as mulatas, eu falei: tá vendendo o Brasil de sempre. E aí fica aquela coisa do estereótipo. Chamavam os estrangeiros para subir no palco colocar a mão na cintura dela para dançar com o bumbum quase esfregando na cara dele. Em seguida elas descem e fazem aquele trenzinho, quase nua praticamente, e aí no final oferecem a mulata para tirar fotos com o público. Só na apresentação do Brasil que teve essa coisa para chamar pra subir no palco. (ALDIRA)*

Conforme observação dos relatos, torna-se evidente nas apresentações o culto ao Estado nacional e às nacionalidades. Sabemos que as danças típicas fazem parte de uma construção de culturas homogêneas criadas pelos Estados Nacionais na América Latina.

Assim como foram homogeneizadas as religiosidades, as línguas, os costumes, etc., também tentaram fazer com as músicas regionais e as danças particulares de cada comarca latino-americana.

Este processo resultou na construção de danças típicas de cada país, e que estão representadas na Rafain Churrascaria. Por exemplo, uma dança ou música paraguaia não pode representar uma cultura paraguaia, quando, na verdade, representa apenas esse olhar colonial e representa outros fatos da história. Entendemos que no Paraguai há inúmeras danças e músicas, em cada uma das regiões que compõem o país.

De toda forma, observa-se, são países que compartilham uma história comum: a colonização, que a Rafain Churrascaria não apresenta.

Para a cliente Aldira, o show deveria focalizar melhor a proposta da integração, ter elementos comuns entre os oito países que representaram a América Latina:

> *Deveriam enfatizar melhor os povos originários em cada início de apresentação dos países. E depois sim prosseguisse representando as diferentes culturas de cada País como quisessem. (ALDIRA)*

Por sua parte, Lídia observou aspectos comuns das músicas que são de regiões diferentes do Brasil, a música festiva, dançante, aquela música em que o homem galanteia a mulher, com tom de nostalgia que é comum a todas as músicas, porém:

> *Embora seja um grande espetáculo, muito bonito por sinal. Mas não tem aquele elemento histórico que envolve a consciência de que somos todos frutos de uma colonização. Outra coisa é que os dançarinos, eles se repetem. Então me parece que é um grupo só, uma equipe só, que representa todos os países. De qualquer forma o menos europeu, além do México, foi o Brasil. Por causa do samba, do frevo, e da capoeira. O México interpretando os mariachis... Interessante que eles colocam a capoeira como a arte marcial brasileira, como a dança da resistência. Então Brasil e México foram às apresentações menos europeizadas. O resto foram o que eles trouxeram de lá pra cá. (LÍDIA)*

Em entrevista concedida a Duarte e Gonzalez (2009, p.125), Raul Garnica, músico argentino, residente em Puerto Iguaçu, falecido em janeiro de 2015, fez dura crítica aos espetáculos da Tríplice Fronteira, afirmando que os músicos se acomodavam à enfadonha rotina artística do turismo, criticando "o sistema do *Rafain* de agrupar os músicos sob estereótipos latinos (paraguaios, mexicanos, peruanos, argentinos)" o que acabava pressionando-os no sentido de fazer sempre a mesma coisa, repetindo os espetáculos para os turistas.

Ou seja, a Churrascaria não consegue renovar o espetáculo, pois isso significaria fazer críticas aos Shows que apresenta, e, quem sabe enveredar pelos caminhos de uma promessa de integração não relacional, apenas de encontro de culturas estereotipadas que mal

se reconhecem na vida cotidiana, na realidade das culturas e das identidades latino-americanas e brasileiras.

Quanto a possibilidade de integração entre clientes da Rafain Churrascaria, os entrevistados responderam que não, pois a dinâmica entre show e jantar ao mesmo tempo impede a comunicação entre a clientela.

Enquanto as pessoas estão interessadas pelas comidas diferentes oferecidas, ao mesmo tempo estão seguindo o espetáculo, o que não permite algum tipo de olhar ou de diálogo entre clientes.

> *Isso impede a possibilidade de se relacionar. Você tem que estar se servindo, comendo e assistindo, Então a dinâmica da coisa não favorece (LÍDIA)*
>
> *Ou você assiste ao Show ou dança (ALDIRA)*

Perguntou-se de que forma a culinária apresentada neste restaurante teria uma proposta de integração regional ou latino-americana:

> *A comida deveria contemplar os oito países, com certeza. Não tem sentido nenhum aquele jantar com a proposta. Volto a dizer, não tem o fio condutor de integração da história da nossa América. É a colonização sendo representada (LÍDIA)*

O show latino-americano realiza um jantar com mais de 200 itens Gourmet, um buffer completo, segundo a Churrascaria, que busca comtemplar a comida de várias culturas para interagir com todas as nacionalidades. Quando ao fator de integração da Gastronomia, Lídia destaca:

> *Deixa muito a desejar, isso cria expectativa, né? Essa ideia de colocar oito países juntos em show. Não representar a gastronomia desses países é outra coisa que fiquei decepcionada... nem que fosse um petisco, uma bebida, pelo menos para degustar. De repente, sendo propositiva, no momento de cada apresentação fosse servida uma entradinha para que as pessoas consigam correlacionar a gastronomia com o País. As tradições alimentares indígenas foram muito pouco contempladas... o elemento indígena na festa, falta o elemento integrador que são os nativos (LÍDIA)*

A gastronomia oferecida pelo empresariado em Foz do Iguaçu, como sendo a local, é parte da formação sociocultural introduzida na região. Portanto, para entender como a Rafain Churrascaria lida com a ideia de integração por meio da gastronomia consideramos os fatores sociais, e, principalmente históricos, pois, como mencionado anteriormente, o Oeste

do Paraná tem múltiplas ondas de colonizadores que em épocas diferentes tem chegado a esta região, especialmente a Foz do Iguaçu.

A história da região e a gastronomia local aqui ofertada estão relacionadas, pois conforme anotamos, os povos originários tem sido os mais atingidos pela colonização, pois, aos poucos foram ficando sem suas terras, até a construção de Itaipu que acaba desalojando a centenas de indígenas.

Não é raro então que a gastronomia silencie a presença indígena na região; por esses motivos, pensamos, na Rafain Churrascaria, os elementos que envolvem as tradições alimentares indígenas também estão silenciadas, ou camufladas entre múltiplas comidas que representam outras culturas, menos a indígena de uma forma especial.

Novamente, a colonialidade do poder explica o ocultamento da culinária dos povos originários, pois as comidas tipicamente indígenas, como o milho, a batata, a mandioca, entre outras, apenas aparece na Churrascaria como enfeites de outros pratos típicos ou da comida cotidiana da região.

A gastronomia cumpre, assim, seu papel de aliada do capitalismo, do lucro, da indústria de gado, lacticínios e agronegócio, sem considerar outros conceitos, como a cultura, os imaginários, a arte que os alimentos têm representado ao longo da descoberta da alimentação como cultura.

De acordo com Fagliari (2005), ao contrário da alimentação que é uma necessidade fisiológica, a gastronomia está intimamente ligada ao prazer de comer.

Dentro de uma visão mais abrangente, Araújo et al. (2005) agregam ao termo gastronomia a história cultural da alimentação e afirmam que sua essência é a mudança, a temporalidade, a visão de passado, como processo contínuo de perspectivas sobre tendências, o constante e o eventual.

Para Fischler (1995), o homem nutre-se também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas (...) o ato alimentar implica também em um *valor simbólico*, o que complexifica a questão, pois requer um outro tipo de abordagem, tudo que a gastronomia não representa para empresários e clientes não interessados em adquirir conhecimentos por meio do desfrute de alimentos.

> A noção de cultura alimentar expressa o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associados à alimentação e são compartilhados pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social. Assim, a compreensão de como se dá a adaptação a outra cultura alimentar exige considerar que o ato de ingerir um alimento

> não se resume a uma função biológica; enquanto fenômeno complexo, a alimentação inclui outras dimensões, como a imaginária, a simbólica e a social (CONTRERAS, 2011, p. 129 apud ROCHA; RIAL; HELLEBRANDT, 2013, p.188)

Compreender a gastronomia associada à cultura francesa como mais uma estrutura empresarial, também seria uma afirmação da cultura francesa.

Na França, o movimento pelo turismo gastronômico criou uma identidade de que possui as melhores gastronomias do mundo, resultando em um discurso de identidade e de pertencimento sobre tal conceito.

Assim, observa-se a ausência de consciência histórica que não permite o reconhecimento da cultura alimentar do "outro". A maioria das pessoas comem indiscriminadamente sem saber o que há por trás da elaboração dos alimentos, da sua ideia e de sua história.

A partir de uma reflexão crítica, de conscientização alimentar, a gastronomia poderia ser uma ferramenta de agregação, integração, comunhão e comunicação. Entretanto, esse aspecto é pouco considerado.

> *O fato de nós sabermos que tem uma comida diferente, a gente deveria ter o interesse de conhecer, se formos estudar a história da feijoada, percebe-se que eram os restos de comida. O que não servia para os senhores, os negros aproveitavam para colocar no feijão para dar sabor. Mas em relação a outros preconceitos que a gastronomia poderia romper, são poucas as pessoas que conhecem a história. Você vai ao norte do país e existem pratos que são preparados até com saliva. Daí dá pra ter muita resistência, né?! Porque além de tudo tem a questão da secreção do "outro" que tá ali. Mas mesmo assim tem várias pessoas que consomem aquilo ali. Essas pessoas vão às tribos que tem essas práticas e consomem. Se a gente for à China, lá a alimentação tem muito a ver com necessidade de adaptação. É um país populoso, é muita gente pra alimentar. Lá barata vira comida, escorpião vira comida, cobra se passar dando bobeira vai para o prato (risos). Aqui no Brasil eu já vi gente comer sapo (ALDIRA)*

Quanto à gastronomia como fator de integração:

> *Outra coisa é que a comida não está representando os países que ali estão sendo representados.* A *comida é brasileira, aquela comida feita para muita gente. A comida não tem uma localização regional. Eu estava esperando muito mais do buffet. A comida não disse nada. Pelos menos algumas coisas pitorescas, né? Alguma coisa da região* (LÍDIA)

Entendemos que a forma como as culturas dominantes invisibilizam costumes e tradições indígenas em Foz do Iguaçu está relacionada aos estigmas e preconceitos caracterizados pelos processos de interculturalidade de caráter relacional.

Referimo-nos a uma categoria social que se coloca como superior que tenta manter no século XXI a ideia de raça, da hierarquização da sociedade que dificulta um alto grau de comunicação e inclusão entre a mesma, perspectiva diretamente ligada ao conceito relacional da interculturalidade, ao contato e intercâmbio de forma geral e básica entre culturas, forma que sempre existiu na América Latina devido à inúmera quantidade de mesclas (WALSH, VIAÑA; TÁPIA, 2010).

Implica na assimilação das culturas subordinadas dentro desta sociedade hegemônica dominante, não questionando as desigualdades sociais e culturais desses povos.

Segundo Quijano (2007), esse contexto aponta para a colonialidade do poder como sendo a estrutura capitalista que racializa e não permite ver os "outros" como iguais, tal como acontece possivelmente em Foz do Iguaçu, em que as culturas existentes há mais de um século construíram as relações sociais, políticas e culturais sob uma forte hegemonia de poder frente aos indígenas, em primeiro lugar, os que foram despojados de suas terras, de suas culturas e identidades a eles relacionadas e os reduziram a pequenos grupos que hoje lutam pela sobrevivência.

Estende-se, igualmente, aos remanescentes quilombolas presentes desde o período colonial ou da abolição da escravidão; grupos de negros cada vez mais reduzidos e localizados em pequenas parcelas ameaçadas de desaparecimento, assediados continuamente pelo agronegócio e outras empresas anteriores que depredaram a natureza (colonialidade da natureza) e os grupos indígenas aqui localizados.

5.3.2 Iporã show

Em meio ao entretenimento relativo ao circuito turístico que envolve a gastronomia, o Iporã Show, apresentado pelo Rafain Churrascaria surpreende significativamente os turistas.

O objetivo deste espetáculo é oferecer ao visitante uma atração a mais na cidade para que este possa se divertir, conhecendo a cultura e o folclore de nove países da América Latina (Paraguai, Bolívia, Peru, Chile, Uruguai, México, Argentina, Países Caribenhos e Brasil).

O espetáculo apresenta a Lenda das Cataratas que pretende, na visão dos administradores, a diversidade cultural da América Latina.

Diversificado e feérico, apresenta músicas e danças do Brasil e de alguns países sul-americanos e, além da exibição de gaúchos com suas boleadeiras, flautas peruanas, danças típicas, bailados e a célebre *Don't Cry For Me Argentina*[10].

Ao final do show, apresenta-se uma coreografia sobre a música que, para o restaurante, representa a cultura nacional: um samba carioca.

Conforme informações do site oficial, o show tem início com a apresentação da Lenda das Cataratas, dançada e interpretada por mais de uma dúzia de artistas, que dançam em um palco especialmente planejado com a genialidade do iluminador e cenógrafo Peter Gasper.

A referida lenda conta a história do amor proibido de Naipi e Tarobá:

> Os índios caingangues, que habitavam as margens do rio Iguaçu, acreditavam que o mundo era governado por Mboi — um deus com forma de serpente e filho de Tupã. Igobi, o cacique da tribo, tinha uma filha, Naipi, tão bonita que as águas dos rios paravam quando a jovem índia nele se mirava. Devido à sua beleza, Naipi seria consagrada ao deus Mboi, passando a viver somente para seu culto. Havia, porém, entre os caingangues, um jovem guerreiro chamado Tarobá, que se apaixonou ao ver Naipi. No dia da festa de consagração da jovem índia, enquanto o pajé e os caciques bebiam cauim (bebida feita de milho fermentado) e os guerreiros dançavam, Tarobá fugiu com a linda Naipi numa canoa que seguiu rio abaixo, arrastada pela correnteza. Ao saber da fuga de Naipi e Tarobá, Mboi ficou furioso. Penetrou as entranhas da terra, retorcendo o seu corpo e produzindo uma enorme fenda que formou as cataratas. Envolvidos pelas águas dessa imensa cachoeira, a piroga e os fugitivos caíram de uma grande altura desaparecendo para sempre. Naipi foi transformada em uma das rochas centrais das cataratas, perpetuamente fustigada pelas águas revoltas. Tarobá foi convertido em uma palmeira situada à beira de um abismo, inclinada sobre a garganta do rio. Debaixo dessa palmeira acha-se a entrada de uma gruta onde o monstro vingativo vigia eternamente as duas vítimas[11].

Ao efeito da luz, projeta-se no fundo do palco uma lua e muitas plantas diferentes, surgindo um indígena, depois uma indigena, os dois dançam suavemente, se agarram pelas mãos e finalmente se beijam.

---

[10] Tradução livre: Não chore por mim, Argentina. Há 39 anos, no auge das óperas rock, **Evita**, escrita pelo músico e compositor Andrew Lloyd Webber com letras a cargo de Tim Rice, surgiu inicialmente como disco, adaptando para o universo musical a história de Evita Perón, a mulher mais famosa e de destino mais trágico do ditador argentino Juan Domingo Perón. Disponível em: <http://www.mondopop.net/2011/03/o-eterno-fascinio-de-dont-cry-for-me-argentina/>. Acesso em: 10 mar.2017.

[11] Site. Disponível em:<http://h2foz.com.br/pt/post/atrativos/brasil/lenda-das-cataratas>. Acesso em: 10 mar.2017.

Neste momento surgem do chão, aparentemente do mato, vários indígenas e os protagonistas são rodeados pelos demais. Todos dançam e as luzes projetam nas mãos dos integrantes do show, uma serpente que todos carregam, continuam dançando até todos ficarem agachados.

Finalizando, os dois protagonistas pulam entre o grupo e ficam no alto do cenário, e assim finaliza o show.

O indígena representado no show é semelhante aquele do Ecomuseu da Itaipu (LEDEZMA; TRÓCHEZ, 2014), que estava fadado ao desaparecimento e que na Rafain Churrascaria é representado no cenário por um grupo de dançarinos profissionais que não se parecem com os guaranis desta região das três fronteiras, todos eles e elas com corpos esculturais, com alturas superiores a qualquer indígena desta região, na maioria brancos e brancas, sendo que da coreografia formam parte dois negros.

Esse grupo representa indígenas ocidentalizados (colonialidade do ser), pois os indígenas da vida real, os turistas e os habitantes da cidade possivelmente não estariam dispostos a assistir.

> *Por que você tem que chamar alguém que não é indígena para representar o índio? É um espaço elitista, um espaço pra turista. Os indígenas são sempre representados. Não tinha um indígena ali, isso pra mim é absurdo, é achar que o indígena é incapaz. O ocultamento indígena é pensado, é a negação mesmo. O indígena tem danças lindas. Eu já participei de um ritual de dança deles, a coisa mais linda (ALDIRA)*

A representação da história dos povos indígenas na perspectiva ocidental não contempla o indígena na sua subjetividade, não coloca o indígena como protagonista da sua própria realidade, e torna-se difícil interpretar relações distintas entre o mundo natural, intrinsecamente ligado à realidade indígena, e a lógica ocidental capitalista cartesiana que enxerga o "outro" como atrasado, incapaz.

Deste modo, o indígena é o único capaz de delimitar suas próprias narrativas, não importa o ambiente que estejam, estarão sempre buscando o que é deles.

O show tenta representar o indígena distante da verdadeira realidade, especialmente a vida cotidiana dos povos originários guarani da região das Três Fronteiras, semelhante aos alimentos indígenas oferecidos na Rafain Churrascaria, pois trata-se de uma culinária ameríndia inexistente.

Em relação à invisibilidade das tradições alimentares indígenas:

> *São poucas as pessoas que conhecem a história. Quem deveria contar essa história da gastronomia, Por exemplo? Qual o porquê da tapioca? Eu adoro comer tapioca, por sinal. Você vai ao nordeste naquelas orlas de Fortaleza comer tapioca e as pessoas não sabem que é um prato indígena. Todo mundo come, mas quem conta a história da mandioca? Existe até uma lenda que fala porque que o nome é tapioca. O turista vai lá comer a tapioca pensando apenas no fato de ser uma comida brasileira, mas sem saber que existe toda uma história tradicional indígena por trás: é uma raiz de uma planta que é triturada, é preparada, e vira esse pó que faz a tapioca. Mas quem conta essa história? (ALDIRA)*

No mundo das representações, afirma-se:

> A imitação está longe da verdade e, se modela todos os objetos, é porque respeita apenas a uma pequena parte de cada um, a qual, por seu lado, não passa de uma sombra [...] O imitador não tem, portanto, nem ciência nem opinião justa no que diz respeito à beleza a aos defeitos das coisas que imita. a representação do real pela arte é pura imitação. Ele acaba, então, por propagar a desvalorização da arte, já que essa seria uma representação do mundo das aparências e das ideias, pois está longe da verdade e afastado da sabedoria. (PLATÃO, 1999, p. 325; 330)

Entrevistou-se, durante a apresentação do Show Iporã, uma indígena da etnia Guarani-Kaiowá, Clara (nome português) ou Mbo'y Jegua'i (nome indígena), que afirmou:

> *Eu vejo que, por eles estarem nessa cena, e por eles estarem representando alguma lenda das cataratas, muitos não indígenas ainda vêm principalmente as coisas que a gente vive dentro da cultura como uma lenda mesmo né, sempre digo isso. Para nós, muitas vezes a lenda que eles chamam, para nós é muito mais valorizado e tem mais outro sentido. Fiquei surpresa, me impressionei muito com a forma que eles estão tentando mostrar ou visibilizar o que é a lenda por parte deles. E já pra mim, as Cataratas são muito mais do que a lenda, pra mim como indígena, a gente tem mais história, a gente acredita mais que a catarata realmente não é só uma natureza, é uma casa, aí existem várias pessoas pra nós. Então, juntando a cena que eles estão fazendo, muito legal por parte deles, mas uma coisa eles não conseguiram colocar na cena deles, que é a espiritualidade que a gente sente, quando a gente vê o que é as cataratas para nós (CLARA/MBO'Y JEGUA'I)*

Remetendo ao conceito da colonialidade do saber de Lander (2005[12]), o que para a Rafain Churrascaria representa uma Lenda, para os indígenas significa a sua vida, pois é a sua realidade que na lenda aparece totalmente desvirtuada.

[12] "A conquista ibérica do continente americano é o momento inaugural dos dois processos que articuladamente conformam a história posterior: a modernidade e a organização colonial do mundo. Com o início do colonialismo na América inicia-se não apenas a organização colonial do mundo mas –simultaneamente– a constituição colonial dos saberes, das linguagens, da memória (Mignolo, 1995) e do imaginário (Quijano, 1992). Dá-se início ao longo processo que culminará nos séculos XVIII e XIX e no qual, pela primeira vez, se organiza a totalidade do espaço e do tempo – todas as culturas, povos e territórios do planeta, presentes e passados – numa

Lendas e mitos não apenas para o restaurante, pois esta narrativa é reproduzida nas escolas públicas de Foz do Iguaçu, sendo que em algumas destas, a lenda é exposta em painéis desmedidos na entrada da escola, em que crianças e adolescentes param para verificar o lugar dos indígenas no meio da exuberância da natureza, como sendo parte do mundo selvagem, segregados do mundo civilizado, do mundo ocidentalizado dos mestiços e brancos, tal como na seguinte fotografia:

Fig.6 – Painel Lenda das Cataratas do Iguaçu – Escola Altair Ferrais

Fonte: O autor, 2017

Enfatizando a tradição Guarani-Kaiowá delimitada pelo imaginário ocidental, Mbo'y Jegua'i retrata suas percepções:

> *Muitas pessoas consideram que a gente não consegue mais preservar as nossas tradições. Eu vejo que a cultura principalmente, está em primeiro lugar para os povos indígenas guarani, e eu vejo as nações guaranis não só como nação, entre os quatro países que existem* ***(Bolívia, Paraguai, Argentina e o Brasil)****, os guaranis são mais do que nações, são patrimônio de cada Estado, de cada país. Então eu vejo que o guarani apesar de ser uma nação, não é totalmente valorizado, e realmente estão sendo visibilizados como se fossem apenas um povo, não como nações, então muitas vezes eu*

---

grande narrativa universal. Nessa narrativa, a Europa é –ou sempre foi– simultaneamente o centro geográfico e a culminação do movimento temporal. Nesse período moderno primevo/colonial dão-se os primeiros passos na articulação das diferenças culturais em hierarquias cronológicas (Mignolo, 1995) e do que Johannes Fabian chama de a negação da simultaneidade (*negation of coevalness*). Com os cronistas espanhóis dá-se início à "massiva formação discursiva" de construção da Europa/Ocidente e o outro, do europeu e o índio, do lugar privilegiado do lugar de enunciação associado ao poder imperial. LANDER, Edgardo. Ciências sociais: saberes coloniais e eurocéntricos. **In:** _____(Org.). **A colonialidade do saber:** eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, setembro de 2005.

> *vejo isso entre os quatros países, que os povos indígenas guarani realmente estão sendo menos valorizados (Mbo'y Jegua'i,* ***Grifo nosso)***

Entrevistou-se, na mesma apresentação, a colombiana Licet, de uma região denominada Cauca, município de Morales, terra de imigrantes indígenas Misak, conhecidos como Guambianos. Herdeira de tradições camponesas e indígenas, manifesta-se contrária às representações indígenas do referido show:

> *Oportunismo con las cuestiones indígenas, pues cada vez que se quiere vender o promocionar algo, entonces se apela ao indígena, como esa forma de espectáculo, como personas que existieron em um passado distante cuando se formaron las Cataratas, pero que hoy em día ya no están más, y es mentira, hoy em día todavia están ai os guaraní, los que fueron desalojados de las áreas de Las Cataratas, del Parque Nacional, y así presentar esse espectáculo me parece uma doble moral, ante um mundo de gente, como que que lindo, pero hoy em día no se le dan visibilidade a los indígenas que todavia existen (...) y que muchas veces los encontramos pidiendo limosna em la calle, cuando nos bajamos del bus, sin que nadie se importe com eso (...) y por eso afirmo, lo indígena se rescata cuando representa interés, pero como aquel indígena que existió historicamente, pero que ya no existe más, olvidando que todavia existimos (LICET)*

A construção das identidades culturais em Foz do Iguaçu é representada em determinados contextos históricos pautados no estereotipo sobre o imaginário indígena. O indígena enquanto categorias torna-se objeto de representação construída pelo ocidente que possibilita o ocultamento de sua história, bem como o uso de sua imagem para fins capitalistas, como na imagem dos indígenas na frente do Rafain Churrascaria em que os guaranis são usados como vitrine capitalista.

Fig. 7 – Exterior da Churrascaria Rafain

Fonte: O autor, 2017

Quanto à representação indígena no show, o *maitre* Monteiro disse:

> *Trabalhamos para incorporar eles. Não sei se você observou que aí na recepção têm os índios do Paraguai e da Argentina vendendo seus artesanatos na entrada da churrascaria. Tem uma integração bem gostosa com eles também (MONTEIRO)*

A Rafain Churrascaria, mediante a promoção da gastronomia, que envolve shows, danças e músicas de diferentes países, permite apenas uma relação entre culturas nacionais, e, em poucos casos, regionais, todas estas invenções do capitalismo e dos Estados nacionais que assim dividiram, estigmatizaram e segregaram as múltiplas culturas e identidades latino-americanas, uma vez que criadas nacionalidades, Estados, províncias, departamentos e municípios, todos com um caráter oficial.

Não é possível afirmar, plenamente, que a Rafain Churrascaria promove a interculturalidade relacional, pois isso seria aceitar que aquilo que foi representado nas coreografias, música e dança seriam culturas, pois entendemos que as culturas são aquelas forjadas ao longo de processos e transformações históricas, e não aquelas que o Estado nacional e o capitalismo impuseram.

A estas, poderíamos nomear de tradições inventadas, pois tal como o nacionalismo, que Hobsbawm citava, as culturas foram criadas para sustentar a ideia de Estado.

A Rafain Churrascaria insiste que se trata da integração entre as culturas de América Latina, sob o ponto de vista dos empresários responsáveis pela promoção da gastronomia, que estariam dando a conhecer, para sua clientela, culturas e identidades de cada um dos países das América Latina, nos dois shows principais.

Entretanto, assim como os indígenas guaranis são estereotipados pela gastronomia do restaurante, não permitindo uma verdadeira integração entre turistas, moradores da cidade e dos indígenas, assim acontece com as culturas estereotipadas: paraguaia, mexicana, argentina, uruguaia, etc.

Estas culturas não remetem à realidade dos paraguaios, argentinos, chilenos, entre outros moradores de Foz do Iguaçu que diariamente enfrentam seus problemas cotidianos no meio de um pretenso multiculturalismo da cidade.

Como então a Rafain Churrascaria poderia, por meio da gastronomia, promover a integração entre as culturas em Foz do Iguaçu, quando os seus shows, danças, músicas e comidas distam da realidade concreta e do significado de ser morador de Foz do Iguaçu, culturas que como as dos paraguaios são invisibilizadas, pois a mesma gastronomia ofertada na cidade carece de propostas de restaurantes dos países vizinhos, a não ser pelo estigma que representa *La Parrillada Argentina*, vendida tanto em Puerto Iguaçu como em Foz do Iguaçu, mas, aqui conhecida como Churrasco, que também é comida típica do Rio Grande do Sul.

O que restou das tradições alimentares paraguaias são a Chipa e a Sopa paraguaias, que o morador encontra na maioria de cafeterias ou padarias da cidade.

Uma leitura atenta à gastronomia ofertada na Rafain Churrascaria permite refletir sobre a interculturalidade relacional ou pluriculturalidade, uma vez que, além de obviar a dimensão relacional entre estas culturas nacionais, cria um clima de tolerância entre as mesmas como eixo da problemática multicultural, mas, ao mesmo tempo, "oculta la permanencia de las desigualdades sociales, así que deja intactas las estructuras y las instituiciones que privilegian a unos sobre otros" (WALSH, 2009, p.128).

Ao trabalhar com culturas estereotipadas de nacionalidades e de indígenas aos que não considera nações, o restaurante não permite uma crítica ao sistema dominante que oprime, explora e violenta a indígenas guarani, paraguaios e paraguaias usados e usadas como mão-

de-obra barata na cidade de Foz do Iguaçu, ou bolivianos menosprezados aqui ou em qualquer lugar do Brasil.

Devemos ter em conta que, tal como afirmado por Walsh (2012), a interculturalidade relacional faz referência, de forma mais básica e geral, ao contato e intercâmbio entre culturas, ou seja, entre pessoas, práticas, saberes, valores e tradições culturais distintas, o que poderia dar-se em condições de igualdade ou desigualdade.

Porém, "el hecho de que la identidad nacional se ha construido sobre esta dominación racial-relacional, complejiza más aún el assunto" (WALSH, 2012, p. 63).

As culturas representadas como paraguaia, argentinas brasileira, mexicana, peruana ou boliviana não permite, reconhecer uma cultura andina, por exemplo, que envolveria vários países ou regiões da cordilheira dos Andes.

Nesse contexto, a diferença parece ser tratada como um valor em si, porém a cultura é um todo, reconhecida pela antropologia clássica, e não apenas uma roupa, dança, música ou comida típicas de países ou regiões (LORENZET; CARPENEDO, 2012).

Assevera Malinowski (1970, p.41), que "a cultura é um sistema que envolve a totalidade do substrato material de um povo, isto é, os objetos, as atividades e atitudes, no qual cada uma das partes existe como um meio para um fim."

A interculturalidade relacional se faz presente também na comida ofertada na Rafain Churrascaria, em que a carne que representa o Rio Grande do Sul, mas, também a Argentina, faz parte do restaurante como sendo o prato hegemônico.

A carne representa uma das indústrias mais representativas do Brasil e da Argentina. O churrasco, dessa forma, se relaciona com outras comidas, que, no cenário do bufete, aparecem como enfeite, ou de segunda categoria, tal como saladas, ou a conhecida maionese, feita com base na batata cozida, também aparecem a mandioca frita e cozida, o milho e outra variedade de frutas e legumes que fazem parte das tradições alimentares indígenas, as que se relacionam com as comidas mais nobres, porém de forma secundária nessa interconexão entre alimentos.

Cada comida, feita de diferentes ingredientes procedentes de diversas culturas que se relacionam ao confluir em um único prato, leva o consumidor a um passeio por diferentes culturas de América Latina e do Brasil, ou de outros países da África e da Ásia, pois a Rafain Churrascaria oferece comidas japonesas e árabes também.

A gastronomia não representa a região, mantendo-se distante do papel de integradora, pois assim como os shows, a gastronomia tem que apelar ás tradições culinárias

de outras culturas, como o churrasco argentino e os pratos típicos árabes e japoneses que são ofertados.

A inexistência de uma tradição culinária local também faz com que a Rafain Churrascaria distancie de um consenso sobre a integração entre a cidade, os turistas e o entorno, corroborado pela narrativa de Rulian Rorato, ex-*chef* de cozinha do restaurante Laos:

> *Sobre o patrimônio cultural gastronômico, eu sei que a questão de pratos típicos depende de cada região, por exemplo, aqui na cidade existe o Pirá de Foz, o dourado e afins, mas nada tão elaborado e bem feito como em Salvador ou Belo Horizonte, onde já há um histórico e uma cobrança por parte de quem propaga a cultura gastronômica. Morei em BH e sei como a população tem orgulho e defende a questão cultural que a alimentação acarreta (cachaça, goiabada cascão, etc.)* (RORATO)

Detectou-se outro tipo de interculturalidade na Rafain Churrascaria, que Walsh considera interculturalidade funcional ou multiculturalismo, anteriormente definido.

O último conceito refere-se à manipulação do Estado neoliberal que, desde a década de 1990, tem exercido em diferentes países, primeiro na Europa e depois na América Latina, tentando incluir grupos denominados periféricos ao Estado capitalista, porém, semelhante à interculturalidade relacional, sem questionar a existência e o privilégio de uma cultura nacional hegemônica sobre as culturas indígenas e negras, inclusive a influência exercida sobre grupos como GLBT, entre outros.

Nesse sentido, podemos verificar uma integração de forma funcional promovida pela Rafain Churrascaria ao tentar manipular o conceito de cultura e aplica-lo à gastronomia oferecida.

O local promove a integração latino-americana sem dar a conhecer algum vestígio da forma como os indígenas, paraguaios e outras culturas são tratadas ou maltratadas desde os primórdios da cidade, fundada em 1914.

Promove-se uma integração funcional ao capitalismo, em que os empresários repetem um espetáculo imutável há mais de 15 anos, como se as culturas fossem peças estáticas, sem história.

> A nuestra segunda perspectiva de interculturalidad la podemos denominar funcional, siguiendo los planteamientos del filósofo peruano Fidel Tubino. La perspectiva de interculturalidad se enraíza en el reconocimiento de la diversidad y diferencias culturales, con metas a la inclusión de la misma al interior de la estructura social establecida. Desde esta perspectiva - que busca promover el diálogo, la convivencia y la tolerância -, la interculturalidad es “funcional” al sistema existente, no toca las causas de la asimetría y desigualdad sociales y culturales, tampoco “cuestiona las reglas

> del juego", por eso "es perfectamente compatible con la lógica del modelo neoliberal existente" (TUBINO, 2005 apud WALSH, 2010, p. 3).

A gastronomia pode contribuir na interação e integração entre culturas diferenciadas dependendo do modo como é empregada. América Latina é rica na diversidade cultural e alimentação com os pratos típicos de cada país e/ou região que são conhecidos mundialmente.

Porém, a proposta gastronómica da Rafain Churrascaria obedece ao lugar em que se encontra localizada, lugar de fronteiras em que várias identidades lutam entre si pela sobrevivência, reconhecimento e a criação de um espaço que lhes permita ultrapassar as barreiras da modernidade que as invisibiliza, pulveriza-las ou as torna voláteis.

Nessa luta, encontra-se a cultura local, comandada por uma elite que se construiu ao longo de um século, desde a fundação da cidade de Foz do Iguaçu, agregando os pioneiros da hotelaria e do turismo, que representam a cidade para os turistas e a sociedade de Foz do Iguaçu, mas que carece de força histórica para prevalecer frente a outras culturas milenares como a árabe ou japonesa.

Nesse contexto, a família Rafain tenta representar uma cultura local, atraindo a atenção de milhares de turistas, apresentando culturas estereotipadas da América Latina e da região, tentando fazer uso das comunidades guarani para promover uma identidade local, entretanto, por meio do Show Iporã não o consegue, tendo em vista que o espetáculo sobre os guaranis é estereotipado.

6 ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU E A INTERCULTURALIDADE

A população mundial, em dados revisados pela Organização das Nações Unidas (ONU, 2015), alcançou cerca de 7,3 bilhões de habitantes.

A cultura árabe pode ser encontrada principalmente nas regiões do norte da África e Oriente Médio. O "Mundo Árabe" designa um conjunto de Regiões que cobrem o Norte de África, a Península Arábica e o Próximo Oriente. Estas Regiões têm em comum uma cultura árabe dominante.

Globalmente, corresponde a 22 países: Arábia Saudita, Argélia, Bahrain, Comores, Djibouti, Egito, Emirados Árabes Unidos, Iémen, Iraque, Jordânia, Kuwait, Líbano, Líbia, Mauritânia, Marrocos, Omã, Palestina, Qatar, Síria, Somália, Sudão e Tunísia

A presença árabe em quase todo o globo terrestre, assim como a percepção do espaço geográfico ocupado pelos países de cultura árabe, bem como o número de indivíduos que dela fazem parte, tornam instigante conhecer mais sobre sua cultura, os primórdios de sua história, costumes, religião, gastronomia e demais peculiaridades, bem como os motivos e as formas da disseminação desse povo pelo mundo. (DOMINGUES, 2013).

Quanto ao Islamismo, diz-se:

> Atualmente, o islamismo predomina praticamente em todo o norte da África e países de língua árabe. É a religião que mais cresce no mundo, aproveitando do fluxo migratório da população árabe para o ocidente e também o Renascimento cultural, período de descrença e críticas aos valores do cristianismo e aos dogmas da Igreja, principalmente devido à evolução da ciência e críticas a alguns mitos e lendas que perpetuaram durante séculos (SOUZA, 2014, não paginado)

A segunda maior comunidade árabe do Brasil está localizada em Foz do Iguaçu e é considerada a segunda maior representatividade islâmica no Brasil:

> [...] em Foz do Iguaçu-PR a comunidade é formada somente por descendentes de árabes como seguidores do Islã, principalmente de libaneses, diferentemente de São Paulo que houve grande número de recém convertidos que não são descendentes de árabes. Esta realidade não é possível ser comparada com a comunidade árabe-muçulmana de Foz do Iguaçu-PR (...), além disto, a cidade também é sede da maior Mesquita da América Latina, chamada "Omar Ibn Khatab". [...] A população de Foz do Iguaçu-PR é aproximadamente de 301.409 habitantes, enquanto que na cidade de São Paulo esse número é de 10.927.985 habitantes. Proporcionalmente, a comunidade islâmica de Foz do Iguaçu-PR pode ser considerada a maior do país". (CARLOTO, 2007, p.91-92)

A sociedade árabe em Foz do Iguaçu participou de processos migratórios responsáveis pela transformação das diferentes culturas, posto que a cidade acolhe várias comunidades que agregam inúmeros valores culturais, construindo assim identidades que transitam por entre a memória, religiosidade, espaços instituídos e tradições alimentares.

> A migração, seja resultado de uma escolha ou não, implica bem mais que uma mudança geográfica; em quaisquer situações, significa uma reelaboração de muitos elementos que colaboram cotidianamente para reforçar o sentido de identidade. Nesse processo, a alimentação assume extrema relevância: situa-se na interface entre o país de inserção e o de origem, entre o indivíduo migrante e o seu país, região ou família. Em tal dinâmica, estão envolvidas distintas expressões socioculturais, colocando em

> cena a necessidade de constantes negociações (ROCHA; RIAL, HELLENBRANDT, 2013, p.188)

Inicialmente, intencionou-se apresentar as dificuldades encontradas pelas comunidades árabes em Foz do Iguaçu quanto ao processo de integração ou de interculturalidade, compreendendo que os árabes, na cidade, são um conjunto de diferentes culturas: libanesa, palestina, síria, entre outras.

Posteriormente, apresentou-se a forma como cada segmento cultural árabe aprofunda na sua cultura e a aprimora, enfatizando a religiosidade, bem como outros fatores que contribuem para o fortalecimento da cultura, como as práticas alimentares.

Torna-se fundamental demonstrar as estratégias utilizadas para maior integração entre as comunidades supracitadas, aspecto que os consolida como cultura árabe em Foz do Iguaçu, para que, uma vez coesos, se integrem à cidade, às outras culturas e estabeleçam integração pela via da interculturalidade relacional e/ou interculturalidade crítica/descolonial.

6.1 IDIOMA E RELIGIOSIDADE

Buscando desvendar os mistérios que envolvem a complexa geografia humana em torno dos árabes, para assim compreender as diferentes etnias que moram na cidade de Foz do Iguaçu, entrevistou-se o Presidente da Sociedade Árabe Palestina, Jihad Abu Alí:

> *Existem 22 países que falam a língua árabe oficialmente; a quinta língua mais falada do mundo. De todos esses países, na maioria a religião dominante é a muçulmana, porém, esses países podem ser de diferentes religiões.*
>
> *Também existem países que não são árabes, mas tem religião muçulmana, por exemplo, a Indonésia, Malásia, a China que também têm muitos milhões de muçulmanos, a Índia tem 100 milhões de muçulmanos, nos Estados Unidos têm um grande número de muçulmanos, na Europa 30% da população jovem da França é muçulmano, 20% da população jovem da Alemanha é muçulmano, mas não são árabes (JIHAD).*

De acordo com Cardozo (2004), em Foz do Iguaçu, a imigração árabe iniciou por volta dos anos 1950. De todas as etnias presentes em Foz do Iguaçu, a árabe, em sua maioria composta por libaneses e sírios, foi uma das primeiras a chegar à cidade. Aos poucos, a comunidade árabe no local foi estabelecendo ou reconstruindo suas estruturas sociais, entre elas criando entidades representativas de sua cultura, religião e outros interesses.

> A paisagem cultural local é marcada por uma grande mistura étnica, de todas as etnias presentes na cidade, a árabe, em sua maioria composta por libaneses, sírios e palestinos, pode ser considerada das mais expressivas, tanto em número de indivíduos - 12.000 árabes - como pela grande presença demonstrada nas: mesquitas, comércio, restaurantes, clubes e a própria comunidade árabe. Além disto, a cidade também é sede da maior Mesquita da América Latina, chamada "Omar Ibn Khatab (BIESEK; ABDALLAH, 2009, p.2)

Os principais pontos em comum no mundo árabe são a língua, a religião e as tradições islâmicas. Há países que não são árabes, porém professam a religião muçulmana, por exemplo, a Indonésia, Malásia, a China, Índia, Estados Unidos, França, Holanda, Alemanha, Dinamarca, Inglaterra, Suécia e Áustria. Algo interessante de se observar é que 80% dos muçulmanos não são povos de idioma árabe (PRADO, 2009).

Quanto à expressão "nem todo árabe é muçulmano e nem todo muçulmano é árabe", explica-se:

> *Hoje a gente tem no mundo um bilhão e quinhentos milhões de muçulmanos. A religião deles é a Islã, o alcorão é o livro sagrado deles, assim como no cristianismo o livro sagrado é a bíblia. Ser muçulmano refere-se a uma religião, árabe é uma língua. Exemplo: temos o argentino, o paraguaio, o colombiano, etc., todos falam espanhol, a língua deles é o espanhol, certo? Porém, esses países podem ser de diferentes religiões. Então dos 22 países árabes existentes no mundo (Jordânia, Palestina, Líbano, Iraque, Síria, Egito, Marrocos, Argélia, Sudão, Arábia Saudita, Emirados Árabes, Kuwait, Qatar...) na maioria a religião dominante é a muçulmana, porém, existem vários países que não falam a língua árabe, ou seja, que não são árabes, mas são adeptos a religião muçulmana (JIHAD)*

Os árabes são adeptos do monoteísmo (único Deus Alá) do profeta Maomé que viveu na região de Meca e, após sua morte, a religião foi dividida entre os povos sunitas e xiitas.

Elucidando esta questão, ouviu-se Shaimá, descendente de árabes que trabalha com a mãe Leisa na Feira Guarani, comercializando comidas típica árabes:

> *A divisão aconteceu com a morte do profeta Maomé. Porque, após sua morte, os sunitas acreditaram que um deles em especial (o escolhido por Deus) deveria dar seguimento as profecias, no entanto, por outro lado, os xiitas acreditaram que seria um deles o escolhido. Um dos escolhidos era Omar, e o outro era Ali. Assim, nessa divisão que aconteceu, alguns seguem o Omar e outros seguem o Ali. Após a morte dele, quem daria sequência à expansão do Islamismo? Todos seguem o profeta Maomé. Porque o princípio para ser muçulmano é acreditar que Deus é único, nuca gerou e nunca foi gerado e Maomé é seu profeta mensageiro (SHAIMÁ)*

A religião Islâmica é um fator importante para a construção do espaço de representação, pois, a maior parte do que o profeta Muhammad fez e revelou é seguido na sua essência pelos muçulmanos. Isto faz com que as territorialidades e as multiterritorialidade sejam construídas a partir dos preceitos religiosos.

> O árabe-muçulmano na cidade de Foz do Iguaçu-PR, está ligado a duas historicidades, uma relacionada à sua origem étnica, neste caso o árabe de etnia libanesa, e uma segunda que está diretamente relacionada ao sagrado que é a própria história do profeta Muhammad e o Islã. A espacialidade do árabe-muçulmano de Foz do Iguaçu-PR também tem duas possibilidades de análise, uma que é o próprio Líbano, e outra que é a Arábia Saudita, representada pelas cidades de Meca e Medina, que são as cidades sagradas para todo e qualquer muçulmano. Desta maneira, a socialidade do árabe-muçulmano de Foz do Iguaçu-PR é permeada pela troca, construção e representação das historicidades e espacialidades destes atores sociais, mesmo os nascidos no Brasil (CARLOTO, 2007, p.21)

Corroborando as assertivas anteriores, encontra-se:

> *São iguais aos cristãos, eu posso ser evangélica e eu posso ser católica, né? Então, todos os muçulmanos acreditam no profeta Maomé, seguem o Alcorão, só que tem mais de oitenta (80) segmentos, aí tem os sunitas e os xiitas que são os maiores. Os sunitas, se eu não estou enganada, 84% da população é muçulmana, os xiitas em torno de 9%, então os outros 7% que sobraram dividem-se nos outros 80% dos segmentos, entende? Então aqui em Foz, tanto os sunitas quanto os xiitas, são muito fortes. Então tem a mesquita sunita e a mesquita xiita, tem a escola sunita e a escola xiita. Misturam-se, alguns frequentam os mesmos ambientes, mas na maioria, em termos gerais, é dividido* (SHAIMÁ)

Quanto aos termos árabe e Islam, afirma-se:

> Vale ressaltar que árabe e Islam não são sinônimos. A explicação sobre esta diferenciação é dada e por Hussein (1996). o termo «árabe» refere-se à cultura da região denominada mundo árabe, ou seja, aquela em que o idioma árabe é a língua oficial. este território se estende do Sudeste Asiático ao norte da África. incluem-se entre os povos de língua árabe os seguintes países: Arábia Saudita, Argélia, Barein, Catar, Egito, Iêmen, Iêmen do Sul, Iraque, Jordânia, Kuwait, Líbano, Líbia, Marrocos, Omã, Sudão, Síria, Tunísia e Emirados Árabes Unidos. Já o termo «Islam» refere-se à religião muçulmana. Nem todos os muçulmanos são árabes, havendo muçulmanos chineses, indianos, iranianos, turcos, paquistaneses, afegãos e outros; da mesma forma, nem todos os árabes são muçulmanos, a citar-se os cristãos do Líbano e Síria, os assírios do Iraque e outras minorias religiosas que se encontram no mundo árabe. O Islam é a religião oficial de alguns países

> árabes, onde é maioria religiosa (HUSSEIN; HUSSEIN N., 1996[13] apud CARDOZO, 2004, p.3).

6.1.1 Radicação/segregação da cultura árabe

As entidades árabes pertencem a diferentes setores ou interesses da comunidade, com culturas organizacionais e modos de operar distintos, porém ao longo de seu desenvolvimento, não perderam de vista um dos seus principais focos: a reprodução da cultura árabe em Foz do Iguaçu, por meio de diversos aspectos: preservação do idioma, religião, salvaguardando valores e tradições alimentares, entre outros elementos culturais.

Quanto a estes aspectos, entrevistou-se Franciele, gerente do restaurante de comidas árabes "Castelo Libanês", que aponta:

> *É interessante o fato dos árabes estarem num país totalmente diferente ao deles, em contato com uma cultura que não tem nada de igual à deles, porém conseguem trazer e manter a cultura aqui. Não generalizando, porque eu sei da complexidade do mundo árabe, sei que alguns não são muçulmanos seguidores do Islã. Mas a maioria dos árabes que estão aqui não tomam bebidas alcoólicas, não come carne de porco, mas têm aqueles que vêm e ficam aqui como brasileiros mesmo. Apesar de 'tar num país tão diferente do deles. Acho que isso, pra mim, é admirável, eu até procurei saber mais, mas essa parte eu acho incrível. Em um país tão diferente, tão distante, eles consigam manter a religião e tudo mais, porque pra eles, segundo o que eu li... eles vivem a religião, é a religião que rege a vida deles, entendeu? Pra nós brasileiros não, a religião é uma parte da nossa vida, nós vamos ao culto domingo, essa é a parte da nossa religião. A relação deles com a religião, é mais complexa, é mais intensa.(FRANCIELE)*

A complexidade da comunidade árabe em Foz do Iguaçu requer aprofundamento acerca de suas tradições culturais, posto que a construção de territorialidades a partir da compreensão do que é o Espaço de Representação configura-se em divisões culturais caracterizadas por um conceito de espaço cultural que "cria elos entre o mental e o cultural, o social e o histórico, num processo de descobertas, onde cada sociedade produz uma organização espacial que lhe é própria, com um sentido particular, criando a noção de pertencimento que, por sua vez, conduz à ideia de limite, de território" (BINICHESKI, 2010, p.87).

A cultura árabe-muçulmana é rígida, segue as tradições, apreciam reunir famílias, e afirmou a autora acima, demarcam o seu território, seus espaços de representação.

Observa-se isso pelas estruturas arquitetônicas estilo arabesco, desde as residências e comércios como a própria Mesquita, assim como as vestimentas identificáveis

[13] Cf. HUSSEIN, Mohamad; HUSSEIN, Nádia. **Árabe ao alcance de todos**. São Paulo: Grafstyle, 1996.

nas mulheres islâmicas e principalmente na linguagem, sendo esta uma marca muito enaltecida por todos da comunidade, mesmo os descendentes que não falam a língua original de seu país.

Este enaltecimento à linguagem árabe é observável nas placas de propaganda e apresentação dos comércios, associações, escola, Mesquita, cemitério, clubes, conversas entre os patrícios e principalmente na oração e recitação do Alcorão (CARLOTO, 2005).

> A privacidade, uma das características mais importantes da sociedade árabe, é visivelmente percebida através da construção civil, onde as casas e prédios costumam ser construídas com paredes bem largas, para proporcionar distância do barulho do trânsito. Uma das considerações mais importantes na construção de uma casa, é a garantia de que seus moradores não verão os seus vizinhos, de nenhuma parte da casa, e vice-versa. Quando em visita a casa de um árabe, é recomendável ficar próximo à porta, de maneira que, quando a porta se abrir, não seja visível o interior da casa, e só tomar a iniciativa de entrar quando for convidado, pelo anfitrião que estende a mão, com a palma para cima, dizendo: "**tifaddal**" ("**entre**")[14]

A partir do ponto de vista da interculturalidade, se faz necessária essa demarcação de espaços, pois se trata de culturas de caráter milenar, que não abandonam costumes e tradições facilmente.

Nesse sentido, os árabes, pertencentes a muitas etnias, provenientes de diferentes localidades dos países árabes, conseguem aprofundar naquilo que poderíamos chamar de intraculturalidade, a medida que a cada dia reforçam os laços familiares, por meio do rigor da religiosidade, esta não permite praticar a exogamia**,** tomar bebidas alcoólicas, etc.

> Os muçulmanos só comem, por exemplo, carne degolada, aqui tem os açougueiros árabes, eles gostam de comer o pão árabe, que aqui também tem o manaich, que são as comidas típicas, esfirras, culinária, aqui tudo é feito como eles fazem lá (...) tem os médicos, advogados, engenheiros, dentistas (...) eu faria essa propaganda, porque para eles era isso que iria interessar mais para eles viverem, porque se não tivesse a Mesquita, não tivesse o pão árabe e o açougueiro que mata a vaca degolada e o frango, podia ter Cataratas e tudo, eles não iriam conviver e viver aqui (OLIVEIRA, 2012, p. 64).

[14] Site. *Gazeta de Beirute*. Costumes Árabes. 2013. Disponível em: <http://www.gazetadebeirute.com/2013/06/costumes-arabes.html.> Acesso em: 04 mar.2017.

Como verificaremos posteriormente, as tradições culinárias e toda a sua ritualística contribuem para a coesão familiar, embora a interculturalidade permita desfrutar e consumir outras comidas.

Torna-se fundamental abordar, no entanto, a forma como, a partir da intraculturalidade, os árabes podem integrar com as outras comunidades locais, e nesse sentido, a gastronomia se torna uma ferramenta para derrubar preconceitos e desafiar as barreiras das colonialidades do poder, saber e gênero, entre outras.

Nesse contexto, encontra-se a definição de intraculturalidade:

> Nos estamos refiriendo concretamente a intervenir a través de la intraculturalidad; es decir, mirando culturalmente hacia el interior de la propia persona y de la propia cultura, intentando conocernos y valorarnos social y culturalmente nosotros mismos, a través de la complejidad y la diferencia interna del propio grupo social. Una vez alcanzado este objetivo, sí podemos plantearnos entonces el abarcar aspectos interculturales o multiculturales (GERVÁS; BURGOS, 2011, p. 15)

O culturalismo definido por Boas (2010) explicita que todas as culturas são diferentes e que cada uma delas teria uma tradição, uma essência, um devir histórico.

A partir do pensamento do autor entendemos que todas as culturas são portadoras de essências ancestrais milenares. Evidencia-se que a cultura árabe apresenta um percurso milenar, embasado na religiosidade e tradições alimentares, resiliente e entrelaçada por práticas culturais, antigas tradições pautadas no conservadorismo, motivo pelo qual prevalece a segregação cultural das etnias tradicionalmente rígidas nesta região.

Afirmam Hobsbawm e Terence (1997) que, desde o surgimento do capitalismo as tradições são construídas para diferentes finalidades (controle social para a manipulação dos saberes, das práticas e dos poderes; doutrinação religiosa para manter o domínio homogêneo de um pensamento). Parafraseando com tal reflexão, as tradições culturais, também, são pautadas pela ideia de vigilância social para manter o equilíbrio, a harmonia social.

> A cultura é uma totalidade em que os diversos elementos são integrados, e tais atividades objetos e atitudes, estão organizadas em torno de tarefas em instituições como a família, e a cultura que podem ser analisadas sobre diversos aspectos como, a educação, controle social, economia, sistemas de conhecimento, crença e moral. O processo cultural envolve sempre seres humanos que se relacionam entre si, de maneira precisa e organizada num sistema de cooperação para o alcance de um fim (MALINOWSKI, 1970, p.53).

6.1.2 Formas de integração entre árabes

Embora diferentes entre si, os árabes em Foz do Iguaçu têm estabelecido laços que os conectam por meio da história, da memória, do pertencimento ao mundo árabe e a mesma língua, pois todos são árabes e se comunicam com as mesmas palavras. Além de ter criado entidades de ajuda mútua, e outras instituições que os integra ao interior de cada comunidade, seja palestina, síria, etc., e entre as diferentes culturas que compõem o mundo árabe em Foz do Iguaçu.

Atualmente, segundo Domingues (2013), há em torno de 14 instituições de interesses árabes diversos na região da chamada tríplice fronteira, entre Brasil, Paraguai e Argentina.

Na cidade de Foz do Iguaçu, encontram-se a Associação Árabe Palestina Brasil de Foz do Iguaçu, Associação Beneficente Árabe Brasil, Associação Cultural Sírio Brasileira, Centro Cultural Beneficente Islâmico de Foz do Iguaçu, Centro de Atividades Educacionais Árabe Brasileiro, Clube União Árabe, Escola Libanesa Brasileira de Foz do Iguaçu, Igreja Evangélica Árabe de Foz do Iguaçu, Lar dos Drusos Brasileiros e Sociedade Beneficente Islâmica.

Tais instituições formaram-se sob prismas de interesses difusos dentro da comunidade árabe ao longo do tempo, objetivando a divulgação e promoção da cultura árabe como forma de aproximação dos povos e promovendo uma integração entre as comunidades, além de auxiliar na melhoria da qualidade de vida das pessoas na cidade com ações de beneficência.

Além disso, preservar a religião muçulmana na cidade e a tradição da escola libanesa, um projeto interdisciplinar diferenciado, no qual, além das disciplinas obrigatórias exigidas pela legislação nacional, são inseridos ensinamentos de língua árabe e da religião muçulmana, além de outros aspectos da cultura árabe, especialmente a libanesa, tais como seus valores, história e geografia.

E, desde então, deixam marcadas as evidências da expressão étnica árabe através da mesquita, clubes, restaurantes, lojas, escolas e outros elementos pitorescos que, organizados de maneira específica, podem contribuir para a diversificação e qualificação dos projetos turísticos locais.

6.1.3 Árabes, intraculturalidade e interculturalidade

Buscou-se conhecer de que forma as comunidades árabes em Foz do Iguaçu conseguem, a partir da intraculturalidade, e, quiçá, da rigidez cultural, um grau de interculturalidade com as outras culturas da cidade.

Observa-se que após a queda das Torres Gêmeas do *World Trade Center*, de Nova York/EUA, no dia 11 de setembro de 2001, o mundo se dividiu não mais entre capitalistas e comunistas, porém os fatos acontecidos naquela data permitiram um novo reordenamento mundial entre o mundo ocidental capitalista e o mundo árabe, totalmente estigmatizado, pois sobre eles recaiu a culpa pelos acontecimentos do atentado.

A partir daí, reforçaram-se as colonialidades do poder, do saber e do ser, hierarquias raciais que colocaram os asiáticos como árabes, no cerne da intolerância, desconfiança, qualificando-os de terroristas e enfrentando o estigma em todos os locais de residência, inclusive Foz do Iguaçu, em que estudos de inteligência de agências internacionais teriam detectado células adormecidas de terrorismo desde meados da década de 1990, quando a embaixada de Israel em Buenos Aires foi atingida por grupos terroristas.

Nesta ambiência, os árabes em Foz do Iguaçu enfrentaram e ainda enfrentam no seu cotidiano, uma sociedade ocidentalizada que acredita que o patriarcado e suas diversas formas de violência apenas se concentram no mundo árabe e não no próprio Ocidente e América Latina, estigmatizados por comporem uma sociedade fechada, sem diálogo com as outras culturas.

A moradora local Raissa observa:

> *Eu vejo os árabes ainda muito fechados ao seu círculo cultural, tenho a impressão de ser um grupo muito unido entre si (RAISSA)*

Sobre esta relação, diz-se:

> A comunidade árabe de Foz do Iguaçu é participativa no cotidiano do município, pois além de se fazer fortemente presente no comércio em geral, participa da Feira das Nações, Artesanato, Turismo e Cultura, onde evidenciam suas tradições e costumes através de suas vestimentas, danças, gastronomia, e demais aspectos ligados à sua cultura. Portanto, Foz do Iguaçu é uma localidade onde se pode vivenciar a presença sociocultural árabe de forma explícita, principalmente na área central da cidade, onde facilmente encontram-se pessoas com vestimentas tradicionais árabes,

> mercado típico, lojas de roupas e utensílios árabes e diversos equipamentos gastronômicos especializados em comida típica árabe, os quais comercializam *sfihas, shawarmas, beituts, falefels, kaftas* e outros pratos e iguarias, o que certamente ratifica a visualização destes produtos como parte da oferta comercial e turística de Foz do Iguaçu (DOMINGUES, 2013, não paginado).

Percebe-se pelas citações anteriores que, embora muitos preconceitos tenham se espalhado sobre os árabes, de uma ou de outra forma, estes têm conseguido, paulatinamente, romper as barreiras da intolerância ou das colonialidades, contribuído igualmente o fato de estas comunidades terem chegado ao Brasil e a Foz do Iguaçu há décadas, promovendo o entrecruzamento entre as culturas do Brasil e os árabes.

De origem libanesa, Mohamed é naturalizado brasileiro, vive há 11 anos no Brasil e explica que o pai morava no país há 30 anos, sempre trabalhando no ramo da gastronomia.

A ideia de estabelecer um restaurante surgiu pela ausência da oferta de comida e restaurantes árabes para o público libanês de Foz do Iguaçu:

> *Eu sei que os árabes chegaram há mais de 100 anos aqui no Brasil, então teve muitos relacionamentos de brasileiros e árabes, e depois de várias gerações os árabes se adaptaram aqui e entraram mais na cultura brasileira. Para as primeiras gerações foi um pouco mais difícil, depois na segunda geração ficou mais fácil. Os mais jovens se adaptam melhor que os mais velhos que seguram mais suas culturas (MOHAMED)*

Para Khadije, consultora de eventos direcionados à cultura árabe, a adaptação não é um obstáculo:

> *Olha, o árabe é bem adaptado, né? Ele chega aqui, ele já vai fazendo amizade, se adapta rapidinho... Faz amizade com todo mundo, se adapta ao comércio, se adapta à comida, então... se não tem comida árabe, ele come qualquer comida. Ele só não come, no caso, o muçulmano, carne de porco. O resto ele come de tudo, interage, participa de futebol, vai pra academia, faz amizade, então... onde você vê, tem árabe* (KHADIJE)

É importante este tipo de discurso, pois os árabes entrevistados reconhecem que, mesmo que a adaptação – nem sempre fácil - dos seus familiares a outras experiências de vida no Brasil e em Foz do Iguaçu, a interculturalidade tem servido de ferramenta para a reprodução cultural e a transformação da mesma, como se observa no excerto abaixo:

> Culturas são sistemas (de padrões de comportamento socialmente transmitidos) que servem para adaptar as comunidades humanas aos seus embasamentos biológicos. Esse modelo de vida das comunidades inclui tecnologias e modos de organização econômica, padrões de estabelecimento, de agrupamento social e organização política, crenças e práticas religiosas, e assim por diante. [...] Os componentes ideológicos dos sistemas culturais podem ter consequências adaptativas no controle da população, da subsistência, da manutenção do ecossistema, etc. (KEESING, 1974, p.75[15] apud BINICHESKI, 2010, p.81)

A fronteira é um espaço de adaptação cultural em que a cultura local - elemento intracultural - necessariamente estabelece relações e diálogos com o externo cultural (elemento intercultural). Desta forma, as múltiplas culturas de Foz do Iguaçu se interrelacionam por meio de grupos de interesse.

As novas concepções/realidades da história dos povos árabes oferecem uma contribuição fundamental das perspectivas sobre a compreensão de sua cultura adaptada aos espaços de sociabilidade ao qual estão submetidos. Entendimentos fundamentais que nos ajudam na compreensão das relações de convivência dos mesmos com as diferentes culturas da cidade, pois, ao longo do tempo, as questões relacionadas à transformação cultural estão ligadas aos desafios dos conflitos, bem como os medos, proibições, preconceitos, etc.

Desta forma, os espaços de sociabilidade, de uma ou outra forma, interrelacionam os diferentes grupos sociais (bairros, ruas, eventos culturais, religiosidade), a comunidade local se relaciona com as diferentes culturas, o contato com a cultura árabe estabelece relações do ponto de vista cultural que despertam os mais diferentes interesses.

> Meu pai logo após ter vindo para esta cidade conheceu e reconheceu na pequena comunidade árabe que aqui existia um povo que com suas características de nômade se adaptou rapidamente à cidade. Talvez um dos fatores que tanto agradou dessa comunidade tenha sido o calor, relembrando seus próprios países de origem. Eu hoje, sei que o calor árabe tanto é o geográfico que permite falar de semelhanças, de uma identidade, de um certo bem-estar, quanto cultural que pode ser mensurado na forma da receptividade e do sincretismo que a fronteira geográfica do Paraná com outros países e outras nacionalidades, possibilitam (SANTOS , 2013, p.12)

Observou-se que, entre os árabes da cidade de Foz do Iguaçu e outras comunidades, ocorre um tipo de interculturalidade relacional, pois desde a chegada dos

[15] Cf. KEESING, R.M. **Theory of Culture**. Institute of Advanced Studies, Australian National University. Canberra A.C.T., Australia, p.73-97. 1974. Disponível em: <http://kodu.ut.ee/~cect/teoreetilised%20seminarid_2009%20s%C3%BCgis/1_seminar_KULTUUR_29.09.2009/text_1.pdf>. Acesso em: 08 mar.2017.

imigrantes à cidade, houve pessoas receptivas e lugares de sociabilidade construídos pelos árabes para dar cabida à integração com a cidade.

Em estudo desenvolvido por Oliveira (2012), aborda-se a interculturalidade entre os diferentes emigrantes em Foz de Iguaçu, destacando a vizinhança, o bairro, a rua, lugares de conversas, práticas culturais e de interação, porém, uma vez que essas pessoas ficam longe desses lugares, a comunicação pode se romper, pois os laços que os unem são dissolvidos na medida em que as pessoas de deslocam para seus locais de trabalho ou para outros lugares da cidade.

A autora analisa, ainda, a interculturalidade entre os paraguaios, no bairro Vila Paraguaia e no bairro libanês Jardim Central, mencionando outros lugares de sociabilidade ou interculturalidade, tais como o Club Paraguaio, a Livraria Franco-Brasileira e os estabelecimentos comerciais árabes.

> As relações interculturais acontecem nas alternativas práticas de convivências entre sujeitos culturais. As práticas culturais tratadas (...) se inscrevem como interculturais por nascerem das interpretações tecidas nas idas-vindas e nos encontros-desencontros nos espaços vividos publicamente como itinerários sociais pelos imigrantes participantes da pesquisa. São contatos ambientados no horizonte intercultural da Tríplice Fronteira (OLIVEIRA, 2012, p. 98)

6.1.4 Costumes e tradições alimentares

A história da alimentação ganhou aspectos definitivos no campo da pesquisa histórica, evidenciando que a cultura alimentar árabe tem raízes milenares, em uma região considerada um dos berços da civilização e das primeiras tradições culinárias.

Focalizando o estudo dos hábitos da cultura árabe “à mesa”, Ferreira et al. (2008) destacam a resistência desta aos preceitos civilizatórios franceses e demonstram a peculiaridade da expressão “à mesa”, tendo em vista que os árabes tradicionais sequer usam mesas para se alimentar.

> É dizer, no mundo árabe que se mantém resistente às influências massificadoras difundidas em altíssima velocidade pela sociedade ocidental da informação, ainda se conservam modos e hábitos antiquíssimos, repassados entre gerações. Dessa forma, apesar de ter havido a influência europeia, durante o período de invasões ao Mundo Islâmico, mediante as Cruzadas, que até provocaram algumas mudanças nos trejeitos alimentares e à etiqueta árabe à mesa, tal influência não conseguiu ser decisiva, não superando os costumes tradicionais, sobretudo, os religiosos (FERREIRA et. al., 2008, p.1)

De acordo com as autoras, a maior parte dos árabes, por motivos óbvios, segue regras alicerçadas sobre a Lei Islâmica, apontando que quase a totalidade dos árabes são muçulmanos. Assim, seguindo a Lei Islâmica, os árabes, mesmo alguns não-muçulmanos, costumam prestigiar o contido na Lei Religiosa, não consumindo qualquer bebida fermentada, carne suína ou de animal carnívoro, nem tampouco carne com sangue ou malpassada.

Um aspecto importante desta cultura diz respeito às formas de comer: árabes muçulmanos e judeus não se alimentam de carne de porco, comem somente com a mão direita e normalmente fazem suas refeições sentados no chão.

> Segundo a tradição, "à mesa" deve conter ao menos o dobro da quantidade de iguarias suficientes para alimentar os convidados. O deslinde da ritualística das refeições árabes permite ainda o conhecimento de vários atos sucessivos, devendo-se observar diversas regras sob pena de se incorrer em grave mácula ou afronta ao anfitrião da mesa. Primeiramente, se for convidado para um repasto muçulmano, a primeira atitude é retirar os sapatos antes de adentrar na casa ou estabelecimento; passando-se à lavagem das mãos que serão diretamente utilizadas durante o serviço, já que, via de regra, não se usam talheres. É importante frisar que, durante a refeição, os árabes usam somente a mão direita no manuseio de alimentos, visto que, a tradição reserva a mão esquerda para os atos de higiene íntima. Os alimentos são servidos no chão coberto com tapetes, ou outros tecidos, também podendo existir um móvel comprido, porém baixo, em que se põem os alimentos acima (FERREIRA et. al., 2008, p.4)

Enfatizamos estas maneiras "à mesa", pois, assim como os franceses construíram um processo civilizatório, os árabes também têm construído o mesmo, e não desde o período da Renascença, para o caso francês, porém desde uma antiguidade muito mais ampla. Processos civilizatórios diferentes, quiçá um mais arraigado do que o outro.

Nesse sentido, ao atentarmos para a interculturalidade por meio da gastronomia como ferramenta de integração, queremos verificar de que forma os árabes em Foz do Iguaçu, ao cumprir regras específicas que permitem um alto grau de intraculturalidade, especialmente no tocante à culinária, tem adaptado a suas comidas ao lugar onde se encontram.

Questionou-se de que maneira os árabes em Foz do Iguaçu lidam com a gastronomia árabe, ofertada para uma clientela ocidentalizada, e para turistas de todo o mundo que aqui chegam à procura da culinária árabe. Interessante pensar em comunidades árabes e seus hábitos alimentares rígidos ao interior da família, porém deixados do lado no momento de colocar em prática a gastronomia como forma de sobrevivência e de lucro.

Como observado anteriormente, por Lei eles conservam maneiras de se comportar na hora da alimentação; assim como os alimentos que se devem ou não consumir. Mas, como não todos os árabes são iguais e procedem de diferentes países e etnias, entendemos a venda de bebidas alcoólicas, pois estas não são oferecidas em vários restaurantes árabes; assim como diferentes carnes proibidas no seu entorno, enquanto que em outros lugares essas regras não existem.

Outro ponto a destacar diz sobre a comida árabe, famosa no Brasil, mas que não é a mesma encontrada no Oriente Médio e Norte da África. Essa comida à qual os habitantes da cidade estão acostumados é sírio-libanesa trazida pelos imigrantes. Em países como Egito, Marrocos e Omã não são encontrados os tradicionais kibes, nem esfias e charutos (mico). Em Foz do Iguaçu podemos observar os clientes comendo esfiha com garfo e faca, porém, tradicionalmente na cultura árabe, isso não é usual.

> *O povo daqui acha que esse shawarma que oferecem na cidade é árabe, e na verdade esse é turco. O shawarma árabe é só pão e carne. Os ingredientes a mais (salada, batata...) é colocado no prato à parte, não é dentro do próprio sanduiche. Até o arroz que a gente usa lá é diferente do que é usado aqui. Temos seis tipos de arroz lá. Cada espécie de arroz é cozinhada de uma maneira diferente. Algumas espécies de arroz de lá existe no Brasil, mas são cozinhados diferentes e com temperos diferentes* (NASSER)

Variações que permitem a interculturalidade relacional, pois se bem é certo que os árabes no Brasil e em Foz do Iguaçu aprofundam se na sua cultura, elementos diversos de esta os levam à flexibilidade, pois esta permite sair de seus nichos para integrar-se a outras comunidades.

Também não podemos pensar nas culturas árabes como essências, elementos inamovíveis, que não permitiriam assim a integração pelo mundo afora. Assim como o shawarma se transformou em "ocidentalizado", ao ter acrescentado outros temperos, o restante da comida também faz parte desse grau de interculturalidade relacional, onde temperos, frutas, legumes, carnes de diferentes lugares se misturam para fazer da alimentação um veículo intercultural.

Alguns entrevistados esclareceram que as comidas árabes mais similares às dos países de origem depende da influência do número de habitantes árabes em cada cidade.

> *Aí nas cidades que tem menos árabe, a comida, ela não é igual. Você já percebe, em alguns restaurantes que eu já viajei e vi, a comida já é mais ocidentalizada vamos dizer assim, não tem*

> *aquele tempero mais acentuado, tem ingredientes que mudam dentro da comida, então...adaptado ao gosto da comunidade local, daquela região, entende? Aqui não, em Foz do Iguaçu, eu acho que ela é bem mais acentuada, em São Paulo, em Curitiba também, tem bastante restaurante árabe, então eu acho que a tradição vai passando de geração em geração e os árabes conseguem levar isso dentro dos restaurantes, né? Agora, onde têm pouca influência árabe, os restaurantes são, vamos dizer assim, abrasileirados* (KHADIJE)

A entrevistada afirma que em Foz do Iguaçu a cultura árabe é mais consolidada, existe certa estrutura, pois tem produtos especializados. Assegura que não dá para culpar uma cidade que não tem mercado árabe e por esse motivo não fazer na integra o produto ou prato, porque o tempero não é o mesmo, pois vai faltar produto que dificultará a originalidade da receita.

> *Aqui em Foz do Iguaçu não, aqui é fácil de achar tudo, né? (...) Na verdade, eles querem a comida como ela é na íntegra, exigem um prato tradicional, eu não vou poder mudar essa receita, se eu mudar eu não 'tô dando um prato original pra eles. Se eles querem comida árabe, eles sabem que o tempero que eu vou usar é original, é tradicional, né? Esse que é o foco, não mudar a receita. (...) A gente não gosta de mudar a tradição, por isso que nossa cultura é sempre levada adiante, porque a gente não muda a tradição. Não é uma questão de modernidade, se você voltar à modernidade, aí você desestrutura, você perde as raízes. Não é essa a questão, ah, modernizar as roupas e tal, isso aqui é uma tradição, roupa, vestimenta, a nossa comida, então...até o jeito de comer o pão daquele jeitinho, então... não tem que mudar. Esta bolacha ela é assim, a minha avó, a minha bisavó, faziam a mesma receita* (KHADIJE)

Essencial ou não, a alimentação e a gastronomia ofertada pelos árabes no Brasil e em Foz do Iguaçu contribuem para a integração entre culturas diferenciadas, é um elemento integrador que motiva o contato entre diferentes, através dos gostos e dos temperos que possibilita mudar o modo de ver o mundo.

O que interessa é mostrar que as comunidades árabes se relacionam com as diferentes culturas, esse contato estabelece relações do ponto de vista cultural que despertam os mais diferentes interesses.

Essa integração, pela via da interculturalidade é mútua, pois em Foz do Iguaçu, não é raro observar um árabe comendo sushi. Lidar com essa diversidade cultural é cada vez mais comum, cada vez menos inusitado.

Quando questionada se a comunidade árabe tem se adaptado à diversidade gastronômica local e se os árabes comem comida árabe todo dia, respondeu:

Nossa! Sushi e comida italiana eu amo de paixão... O que eles tão tomando gosto agora é por comida oriental... pizzas... alimentos diferentes da comida árabe. O árabe é muito mais fácil de adaptar-se a esses sabores mais exóticos do que outra população, porque a comida árabe já é muito temperada, ela é bem condimentada, então o árabe se adapta fácil a sabores exóticos (KHADIJE)

A apropriação cultural (assimilação de alguns elementos específicos de uma cultura por um grupo cultural diferente) dos hábitos alimentares dos árabes na cidade de Foz do Iguaçu "compõem um cruzamento de histórias através dos pratos, temperos, religião e cultura dentre outros, onde a relação entre o passado e o presente fortalece a construção de uma identidade flexível e negociada, e demonstra que dentre as etnias presentes na cidade, a cultura árabe demarca com evidencia o seu espaço social." (SANTOS, 2013).

Além disso:

> A compreensão de como se dá a adaptação à outra cultura alimentar exige considerar que o ato de ingerir um alimento não se resume a uma função biológica; enquanto fenômeno complexo, a alimentação inclui outras dimensões, como a imaginária, a simbólica e a social (ROCHA; RIAL; HELLEBRANDT, 2013, p.188)

Outro ponto a destacar é o consumo de carne nas comunidades árabes, aqui em Foz do Iguaçu, o questionamento gira em torno da forma de abater o gado e as aves.

A maioria dos árabes islâmicos procura consumir a carne abatida conforme o ritual que é importante para a nossa cultura (MOHAMED)

De nacionalidade libanesa, Khalil veio para o Brasil no ano de 1976 e mora em Foz do Iguaçu há 20 anos. Sempre se dedicou ao ramo do mercado direcionado à colônia árabe, aos produtos árabes direcionados aos de religião islâmica e o seu mercado de produtos árabes é considerado o maior da cidade:

A gente trabalha com a carne abatida no sistema islâmico, trabalhamos com frango também, com carneiro... então funciona assim: a gente procura manter dentro do mercado, vamos dizer assim... não trabalhamos com bebida alcoólica, não trabalhamos com carne suína e nem derivados para manter um padrão para que a pessoa venha e não encontre de forma alguma esse tipo de alimento (...) O abate segue um ritual, segue um preceito, segue uma técnica, não é simplesmente chegar e abater o animal e tá tudo bem. Existe uma ética, é preciso pedir permissão. É pedir permissão a Deus e agradecer pelo alimento. É um sistema que se faz para que o animal sofra o mínimo possível. Degolamos

com a faca bem afiada cortando a jugular para romper a passagem do sangue pro cérebro e aí a morte é instantânea (KHALIL)

Sobre o abate de animais, comenta:

(...) A gente tem, assim, os açougues árabes, eles já vendem a carne feita no abate árabe, com o sistema muçulmano. É uma questão assim... a questão do Sharia não é uma questão de... é mais de higiene mesmo. Porque o sistema do Sharia, quando você abate ele fala a oração, na hora de fazer o abate e tem a questão de sair todo aquele sangue do animal e o animal não pode sofrer também, né? Por isto que a gente não come carne quando o animal é abatido de forma...não sei como eles abatem no frigorífico, acho que eles esmagam a cabeça (KHADIJE)

A loja Hayet de produtos árabes, pertencente a Khalil distribui panfletos para os clientes e um desses despertou a atenção: *HALAL Significa Permitido ou Autorizado. Abate no sistema islâmico*.

O restante do conteúdo é transcrito a seguir:

Este tipo de abate deve ser manual com uma faca bem afiada para que o animal não sofra. Há provas científicas de que, com a degola do sistema halal, o animal tem a interrupção sanguínea ao cérebro, que causa morte instantânea, não dando chance de liberação de toxinas que contaminam a carne. Com a saída quase completa do sangue também garante, que se o animal estiver com alguma moléstia as chances do ser humano ser contaminado será menor. O abate deve ser feito com ética, ao invocar o nome de Deus, estamos agradecendo pelo animal; abatemos os animais para garantir o sustento alimentar ao ser humano. (Texto na íntegra).

Fig. 8 – Panfleto informativo Hayet Mercado, 2016

Fonte: Imagem de domínio público

Sobre o uso de bebidas alcoólicas, Khalil também se manifesta:

> *Primeiramente é por causa da religião que não permite o uso de bebidas alcoólicas, (...) antigamente não era proibido na religião. A religião foi sendo revelada e foi na revelação que proibiram definitivamente a bebida alcoólica, por quê? Porque não dá pra determinar quem pode beber. Você diz, eu bebo... mas eu sei a hora de parar... não dá pra determinar quem sabe beber e quem não sabe. Então começou a dar muita confusão e proibiram mesmo o uso, e a gente aqui não trabalha com bebida alcoólica (KHALIL)*

Denota-se que os árabes, por meio de suas tradições culturais, especialmente a religiosidade e a alimentação, têm formado um grupo compacto que os ajuda a manter laços de solidariedade entre si, formas instituídas de ajuda mútua e de relações entre as comunidades aqui localizadas e as deixadas além.

Trata-se, portanto, de uma cultura coesa, integrada por fortes laços ancestrais e/ou históricos que os levariam a ficar longe, o mais possível, das culturas ocidentalizadas, como a dos pioneiros há 100 anos.

Remete-se à definição inicial de que a alimentação é cultural e, como tal, possibilita a integração por meio de rituais que se repetem diariamente. Os islâmicos, seguidores das tradições árabes, tem sido estritos também na conservação de hábitos alimentares.

Tal fato tem contribuído para a criação de uma gastronomia local, na qual podemos encontrar uma ferramenta para a integração pela via da interculturalidade; gastronomia conhecida e reconhecida pelos moradores da cidade e turistas do mundo que querem degustar uma “autêntica” comida árabe.

Os restaurantes e comércios se espalham pelas principais avenidas de Foz do Iguaçu, como a Brasil e a JK, também em bairros populares da Vila A.

Diversos pratos tradicionais árabes atingiram altos níveis de aceitação a ponto de serem julgados como populares em Foz do Iguaçu, como exemplo se pode citar o shawarma, que é comercializado nos locais estabelecidos nos lugares antes mencionados. Este e outros produtos, como pasta de homus, pasta de berinjela, arroz de cordeiro, tabule, charuto com folha de uva, kibe, kafta, esfihas, entre pratos típicos que são consumidos pela maioria da população de Foz do Iguaçu.

A seguir, busca-se verificar como são as relações dos empresários árabes e a comunidade local e geral de Foz do Iguaçu.

7 NO CAMINHO DA INTERCULTURALIDADE: GASTRONOMIA COMO FERRAMENTA DE INTEGRAÇÃO

Neste capítulo verificou-se de que forma, por meio da gastronomia, a cultura árabe se integra à cidade de Foz do Iguaçu, tanto ás culturas locais quanto aos turistas, bem como a forma em que a gastronomia pode ser usada como ferramenta para a interculturalidade, seja relacional ou crítica/descolonial.

As entrevistas foram realizadas com empresários, gerentes, ou clientes de comida árabe e para tanto, optou-se por restaurantes em que se oferecem diferentes pratos típicos, como "Castelo Libanês", "Casa de Carnes Monjolo", "Casa da Esfiha Beirute", "Cafeteria Siriana"; "Padaria Monte Líbano" e o "Mercado Hayet". Nestes entrevistamos os empresários donos desses locais, a gerente do "Castelo Libanês" e vários clientes da "Casa da Esfiha Beirute".

Entrevistamos, ainda, o Presidente da Sociedade Árabe Palestina Brasileira de Foz do Iguaçu, Jihad Abu Alí, que colaborou de maneira singular para que as entrevistas fossem realizadas.

7.1 RESTAURANTES ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU

Localizados em diferentes regiões da cidade, tendo nas áreas centrais o maior número de estabelecimentos, torna-se impossível aos visitantes não perceberem o expressivo comércio árabe, voltado para a área de alimentação.

A oferta gastronômica é um convite ao paladar das diferentes etnias encontradas na cidade: shawarma, falafel, kafta, beirute, sfihas pequenas ou no prato, kibe de todas as formas, esfiha balbakie (em formato quadrado), além de produtos já bastante conhecidos como homus (creme de grão de bico), coalhada e babaganouch (pasta de berinjela).

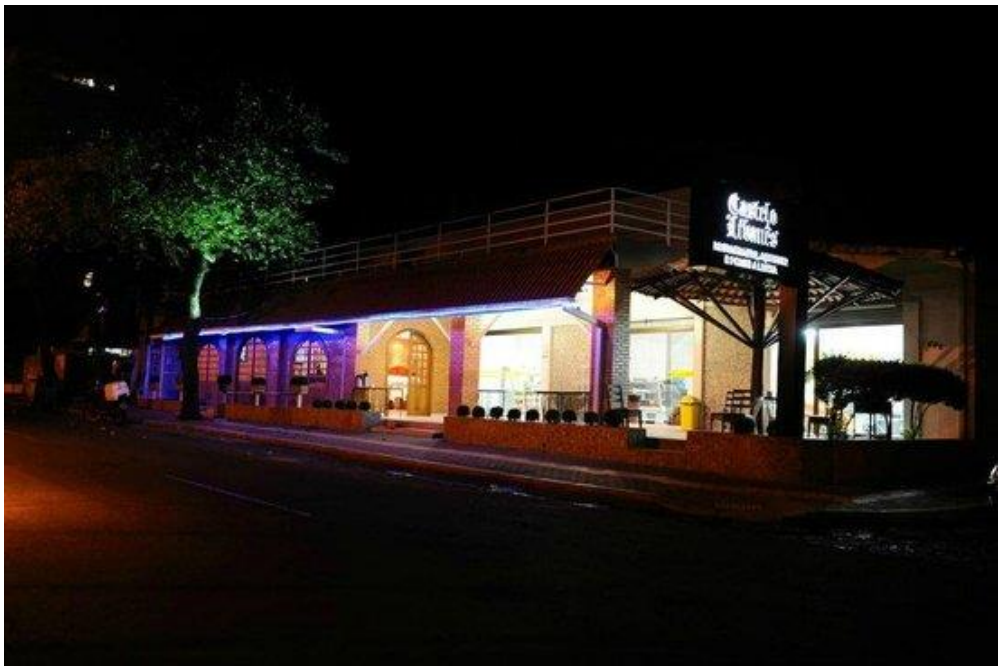
A característica em comum entre todos, é sem dúvida o tempero, embora, muitos sejam preparados por povos distintos, mas suas peculiaridades são únicas:

> Pelas ruas da cidade central, ou nem tanto assim, pode-se observar a quantidade de restaurantes, confeitarias e pequenos mercados (sim, sempre pequenos mercados), lembrando-nos a todo o momento suas características de mascate que se fixou em uma nova terra, cheios de produtos provenientes da terra de origem. Beduino's Comida Árabe; Casa da Sfiha Istambul; Casa da Sfiha Beirut; Aladin–Restaurante Árabe; Kiberama – Comida Árabe; Restaurante Oriente Latino; Casa Libanês; Castelo Libanês – restaurante e Açougue; Casa da Sfiha; Paraíso do Líbano, Restaurante Beduínos;

> Casa da Sfiha Dubai, são alguns do nomes de restaurantes árabes, onde todos invariavelmente servem a famosa Sfiha, Kibe e Kafta, além de outros produtos nem sempre tão conhecidos. (SANTOS, 2013, p.94)

7.1.1 Castelo Libanês

Fig. 9 – Parte externa do Restaurante Castelo Libanês



Fonte: Imagem de domínio público

Fig. 10 – Interior do Restaurante Castelo Libanês

Fonte: Imagem de domínio público

O Castelo Libanês está localizado na Rua Vinícius de Moraes, 520, no bairro árabe Jardim Central, perto da Mesquita e trouxe para Foz do Iguaçu o sabor da comida típica

do Líbano. O local conta ainda com açougue e um forno para assar os pães. Todas as carnes servidas no restaurante são preparadas conforme orienta a religião islâmica: todo o sangue do animal é retirado após o abate.

O cardápio é variado, oferecendo várias entradas: saladas, tabule, fatuch, pasta de homus, pasta de homus com carne e caju, pasta de grão de bico coberta de carne e caju, pasta de berinjela e prato de qualhada seca; os pratos principais: kibe cru, Charuto de folha de uva, arroz com carne de carneiro e coberta de caju, entre outros.

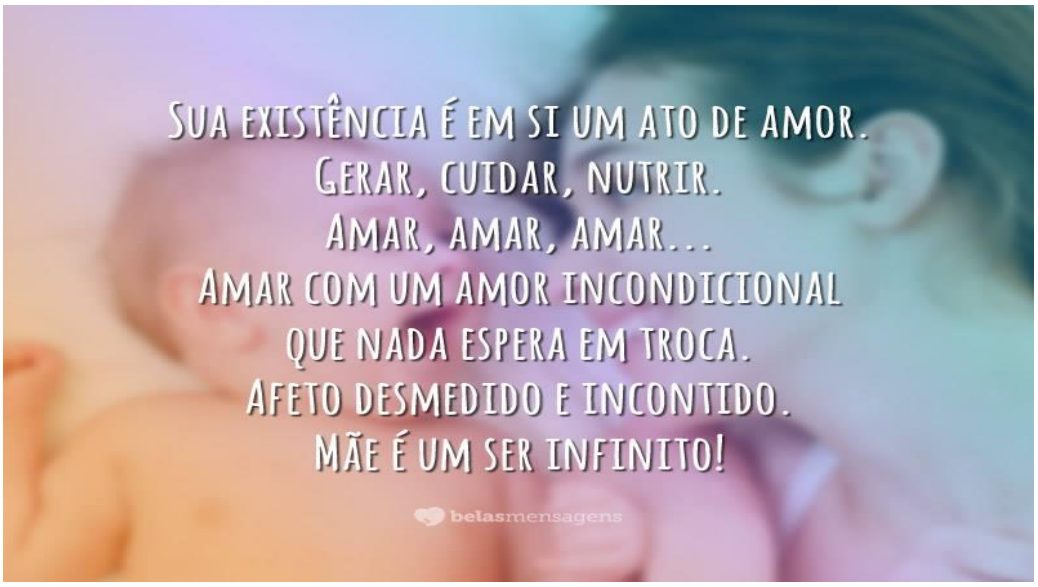
A atenção é atraída por alguns dos ingredientes que compõem os pratos, como caju, por exemplo, alimento típico da região do Nordeste do Brasil, aquilo que Canclini (2011) chamaria de hibridismo cultural, mas que podemos denominar de interculturalidade relacional, quando ingredientes provenientes de diferentes partes do mundo ou do país se unem para caracterizar determinada receita.

O restaurante faz parte dos roteiros turísticos da cidade, atende à comunidade árabe, turistas e clientela em geral, moradores de Foz do Iguaçu. São comemorados acontecimentos que fazem parte da vida cotidiana das culturas ocidentalizadas, como Ano Novo, com reservas especiais, como em outros restaurantes da cidade. Também comemora o Dias das Mães.

Neste tipo de eventos, os libaneses deixam entrever a sua cultura, suas tradições, como o tratamento às mulheres, ou a imagem que sobre estas tem sido construída, tal como em sociedades europeizadas. O texto seguinte foi postado na rede social Facebook do "Castelo Libanês":

Comemore o dia Das Mães no Castelo Libanês!
Ela tem a capacidade de ouvir o silêncio.
Adivinhar sentimentos.
Encontrar a palavra certa nos momentos incertos.
Nos fortalecer quando tudo ao nosso redor parece ruir.
Sabedoria emprestada dos deuses para nos proteger e amparar.
Sua existência é em si um ato de amor.
Gerar, cuidar, nutrir.
Amar, amar, amar.
Amar com um amor incondicional que nada espera em troca.
Afeto desmedido e incontido, Mãe é um ser infinito.
Feliz dia das Mães.

Fig. 11 – Convite do Dia das Mães – Castelo Libanês



Fonte: Imagem de domínio público

Trata-se de um restaurante, considerado sofisticado por muitos, acolhedor, excelente atendimento e, principalmente, a oferta de comida feita de forma tradicional.

O libanês Raja, 40 anos, mora há 20 anos em Foz do Iguaçu, no Jardim Central, empresário e dono do restaurante "Castelo Libanês", esclareceu algumas dúvidas:

> *Da nossa cultura mesmo, eu sempre trago as coisas que vem de lá direto. Cozinheiro que vem de lá, o tempero da comida vem direto (...) Tempero é totalmente diferente, tem várias coisas que são diferentes, né? Mas sempre no buffet eu faço algumas alterações (RAJA)*

Sobre as comidas que podem ou não serem consumidas por questões religiosas:

> *Nossa religião (...) somos muçulmanos, não permite comer qualquer tipo de carne, de porco não podemos comer, de jeito nenhum. Tipo, carne de gado, carneiro, podemos comer frango, pato, mas a gente tem que matar da nossa maneira, tradição. Noventa por cento dos árabes de Foz são da religião muçulmana. Somos obrigados a comer este tipo de carne. Alguns não são muçulmanos, eles podem comer, beber, a comida que eles quiserem* (RAJA)

O ambiente familiar do "Castelo Libanês" denota a presença de pessoas mais tradicionais, à procura de um lugar com tradições parecidas, embora se acredite num grande distanciamento entre a cultura árabe e as outras de caráter mais ocidentalizado. Da mesma forma, o restaurante é visitado por famílias e pessoas árabes ou descendentes destes.

Estas famílias acreditam no ideal de mulher abnegada, serviçal, amorosa, aquela que serve para gerar e criar filhos, a que ama de forma incondicional, aquela que ouve, proibida de falar, tal como no convite para comemorar o Dia das Mães no "Castelo Libanês"[16].

O restaurante consegue congregar, e de certa forma relacionar as pessoas que, embora não se comuniquem entre si, dentro do restaurante, sabem que se encontram conectadas pelos mesmos ideais, o ideal do tradicionalismo.

Poderíamos então falar de interculturalidade relacional, pois a este local comparecem pessoas das mais diferentes culturas que se comunicam por meio de uma gastronomia considerada tradicional.

Quanto à nacionalidade que mais visita o restaurante, Raja admite que 70% a 75% dos clientes que visitam o seu estabelecimento são brasileiros.

A gerente Franciele, que mora em Foz do Iguaçu, disse:

> *Frequenta bastante, o pessoal da comunidade, da comunidade árabe, os sheiks e tudo mais... e turistas. O pessoal de Foz também frequenta, só que é pouco, isto a quantidade de turistas que vêm. E, geralmente, os clientes de Foz que vêm uma vez, permanecem nossos clientes. Mas, no geral, nosso público é mais os turistas e o pessoal da comunidade (FRANCIELE)*

O fato de o restaurante ser frequentado na sua maioria por turistas e os próprios árabes, especialmente libaneses, deve acentuar o distanciamento entre estes, pois, de acordo com entrevistas, observou-se que entre árabes e turistas possa se estabelecer algum tipo de diálogo.

Pensamos na possibilidade de estabelecerem-se relações entre árabes e clientela local, pois os dois segmentos se encontram ao interior do "Castelo Libanês" com maior frequência. Porém, a gerente do restaurante observa que:

> *Vejo os brasileiros com brasileiros, árabe com árabe, cada nacionalidade se relaciona entre os mesmos. Dificilmente existe interação de clientes, eles já chegam com seus grupos fechados e se relacionam entre eles (FRANCIELE)*

[16] Podemos interpretar o convite para comemoração do Dia das Mães no "Castelo Libanês", como uma forma de quebrar o preconceito sobre a violência com que os árabes tratam as mulheres. Como "gancho" para trazer ao restaurante pessoas que também acreditam que a mulher continua sendo o "sexo Frágil". Famílias cristãs possivelmente se relacionam com famílias árabes no "Castelo Libanês".

O “Castelo Libanês”, como mencionado anteriormente, está localizado no bairro árabe mais tradicional da cidade, perto da Mesquita. Assim, percebe-se o interesse dos visitantes do restaurante por se sentir mais perto dos bens culturais árabes.

De qualquer forma, a gastronomia ofertada neste restaurante oferece ferramentas para a interculturalidade relacional, pois o fato de frequentar o bairro árabe, a Mesquita e o “Castelo Libanês” possibilitaria formas de aproximação entre culturas diferentes, a culinária árabe poderia oferecer ferramentas para que clientes venham se interessar pela cultura do “outro”, e dessa forma, irem mudando os preconceitos.

> *Então... os brasileiros, eles têm muito interesse, os brasileiros, os turistas, em tudo... No tipo de carne, no tipo de comida, a cultura, eles realmente se interessam bastante por isso. É... quando eles vêm aqui, até eu falo pros (...) nossos garçons, que eles precisam ter o maior número de informação (sic), pra passar pros clientes, porque eles querem saber da cultura, a questão do véu, da vestimenta, das tradições mesmo, então... eles realmente se interessam bastante. (FRANCIELE)*

Quando perguntada sobre se acredita que a gastronomia integra as pessoas, Franciele diz:

> *Acredito que sim. Bastante. O que eu acho muito interessante também, principalmente árabe, não só árabe...Na verdade, todos. Mas eu digo porque é o que eu conheço. Por questão de região... Tipo, a comida que nós comemos aqui, em São Paulo é diferente... Mas é o mesmo nome, os mesmos ingredientes... é o jeito de preparo. Então, eles gostam bastante, geralmente eles voltam e procuram saber mais. Então, realmente eu acho que integra bastante mesmo, nessa questão.(FRANCIELE)*

Quando indagada se acredita que a gastronomia oferecida em Foz do Iguaçu, em termos gerais, serve de ferramenta para combater preconceitos ou apenas relaciona superficialmente as pessoas, respondeu:

> *Olha. aí é uma pergunta um pouco mais complexa, porque acredito que não chega a combater os preconceitos, principalmente no mundo árabe, muitas pessoas têm o pré-conceito, né? É por não conhecer, você se orientar apenas pela televisão e tudo mais... É... inclusive comigo, antes de chegar aqui, eu tinha esse pré-conceito, que eu fui vendo como é realmente a rotina, como é o comportamento, tem aqueles que é (sic) do jeito que eu pensava? Tem! Mas não é a maioria. Assim como tem brasileiro igualzinho árabe, entende? Só que mais...no geral, a gente junta tudo, faz uma generalização, que não é realmente o que acontece, entende? Mas a questão da gastronomia, eu acredito que fica mais na curiosidade e tudo mais... Não sei se os clientes que chegam aqui, que a gente fala, conversa, eles procuram saber sobre isso, mas no geral acredito que não tenha, por enquanto né, não tenha tanta força assim, pra quebrar todos os preconceitos (FRANCIELE)*

Perguntamos a Raja se observa pessoas no restaurante estabelecendo diálogos e relações entre os mesmos e com as pessoas que trabalham no restaurante e, ainda, se há interesse em saber sobre a cultura, fazer amizade:

> *A maioria é assim (...) sempre frequentam. Tem alguns clientes que sempre 'tá (sic) por aqui, cumprimenta, gosta de saber, curiosidade assim... Quer saber o que tem na comida, essa foto é do quê, (sobre) religião, alguns que perguntam sobre as fotos que estão dentro do restaurante, sempre algumas coisas da nossa cultura também, eles são... gostam de descobrir, de saber...*

A seguir, indagamos se, a partir desses contatos conseguem estabelecer relações de amizade e se acredita que através do contato com a comida árabe, as pessoas conseguem ser atraídas pela cultura, a ponto de frequentar a mesquita, de aderir à religião.

> *Não isso, mas alguns gostam de descobrir outras culturas, outras comidas, gostam de saber... essas relações do ponto de vista cultural são delicadas, não podemos deixar que interfiram muito nas nossas tradições justamente para evitar choques culturais. Por outra parte, se for apenas amizades é tranquilo* (RAJA)

Assegura Raja que a gastronomia integra as pessoas, mas não concorda que a gastronomia, oferecida em Foz, serve como ferramenta de combate a preconceitos. Pensa que a gastronomia integra só superficialmente, que entre clientes e comunidade árabe apenas se produzem simples relacionamentos. Quando o respondente menciona o choque de culturas, advêm as colocações da antropóloga Daniele Araújo, quando afirma:

> O que esta perspectiva de cultura deixa de lado é a sua dimensão conflitiva e segregadora, pois, se os países podem dialogar por meio da cultura, não podemos esquecer que também é pelo viés da cultura que os conflitos eclodem. Isto é, a ausência do diálogo pode ser provocado pelo conflito entre culturas distintas. (ARAÚJO, 2013, p. 8)

As colonialidades foram impostas pelos brancos europeus às sociedades indígenas e afroamericanas desde o início do período colonial. Falou-se nesta dissertação das colonialidades do poder, do saber, do ser, da natureza e de gênero.

Quando falamos de interculturalidade crítica/descolonial, acredita-se em um projeto que aos poucos retirará as colonialidades das relações entre as diferentes culturas localizadas no Brasil e na América Latina, pois a sociedade hegemônica mestiça ou branco-mestiça não reconhece as outras culturas, negras e indígenas, como iguais.

A interculturalidade crítica/descolonial não apenas cria um clima de tolerância entre culturas e de reconhecimento da existência das mesmas, porém ao criticar os fundamentos ancorados na colonialidade do poder, no racismo, no sexismo, nas relações desiguais de gênero, possibilita a sua derrubada.

Se bem Abya-Yala foi contaminada pelas colonialidades, também o mundo árabe sofreu tais violências. Derrotados na Península Ibérica em 1492, foram usados durante 500 anos para construir a ideia de Ocidente, de Europa, de História Universal sob a categoria Orientalismo (SAID, 2007).

O orientalismo foi usado como mecanismo legitimador do colonialismo sobre Oriente e todas as culturas consideradas por Europa como inferiores mental e culturalmente. Assim, criou-se uma justificativa para explorar, tal como a colonialidade do poder (Quijano, 2007) que racializou os negros e os indígenas na América.

Tal prática mostrou-se amplamente nociva e eficaz em criar um desinteresse absoluto em conhecer mais profundamente as civilizações asiáticas e africanas, ponto no qual os árabes têm sofrido os estigmas devastadores criador por Ocidente.

Daí a nossa preocupação por pesquisar até onde a gastronomia em Foz do Iguaçu pode servir de ferramenta à integração entre culturas colonizadas e desprestigiadas por Ocidente, as que, na maioria dos casos, assumiram a postura colonizadora dos antigos amos europeus.

As culturas latino-americanas e as árabes têm sido vítimas do patriarcado e das mesmas conceições religiosas que se diferenciam de Ocidente apenas depois do aparecimento do profeta Maomé. Sabemos que a base religiosa das duas culturas são as mesmas, baseadas no Antigo Testamento; por serem sociedades patriarcais, é obvio que são também machistas, homofóbicas e racistas.

Porém, as comunidades das Três Fronteiras, ocidentalizadas, contaminadas pelas colonialidades, acreditam que as culturas árabes são inferiores, tidas como violentas, inclusive terroristas para muitas pessoas, também machistas; acreditasse que interferem demasiado na vida das mulheres, limitando a liberdade, assim, violentadas na sua integridade física e mental.

A interculturalidade entre as sociedades localizadas em Foz de Iguaçu e os árabes teria sentido não apenas na tolerância e reconhecimento, ou respeito pela sua cultura, mas, na aproximação entre ambas que possibilitassem a retirada dos preconceitos raciais e sexuais, de classe e de gênero para dar passo a uma sociedade menos conflitiva.

A interculturalidade somente terá sentido se as culturas se consideram iguais em termos de direitos, respeitando a diversidade, retirando os preconceitos que sobre os árabes se tem estabelecido, mas retirando também o que impossibilita que os árabes possam se integrar às outras culturas aqui localizadas.

> Construir criticamente a interculturalidade requer transgredir e desmontar a matriz colonial presente no capitalismo e criar outras condições de poder, saber, ser, estar e viver, que apontem para a possibilidade de conviver numa nova ordem e lógica que partam da complementaridade e das parcialidades sociais. Interculturalidade deve ser assumida como ação deliberada, constante, contínua e até insurgente, entrelaçada e encaminhada com a de decolonializar (FLEURI, 2012, p.10).

Uma aproximação entre as culturas permitiria entender que se trata de culturas colonizadas, patriarcais, onde o papel das mulheres tem sido relegado a um segundo plano.

As culturas não árabes e ocidentalizadas deveriam entender que as mulheres não são violentadas apenas no mundo árabe, pois no seio de outras também, embora se fale de Lei Maria da Penha e em Direitos Humanos; a gastronomia poderia oferecer sim ferramentas para desconstruir os preconceitos e verificar que os homens árabes não são mais violentos que os outros, que a colonialidade da natureza não se vivencia da mesma maneira, pois ao consumir carnes de gado, de carneiro e de aves, os animais sofrem menos no momento do sacrifício.

A gastronomia pode oferecer a oportunidade de entender que os árabes em Foz do Iguaçu não são células adormecidas de terroristas.

Na entrevista com a gerência do “Castelo Libanês” e com o dono do restaurante, podemos verificar que as relações que se dão entre clientes e a cultura árabe são de caráter relacional, todavia não existe a possibilidade de a gastronomia oferecer subsídios para uma melhor descolonização, ou derrubada de preconceitos, mas o clima estabelecido entre estes atores poderia caminhar para um melhor entendimento, pois a gastronomia oferece a oportunidade de clientes se informar sobre a cultura árabe, e dessa forma, quem sabe, empreender o caminho da interculturalidade crítica/descolonial.

7.1.2 Casa de Carnes Monjolo

Fig. 12 – Cardápio da Casa de Carnes Monjolo

Fonte: Imagem de domínio público

No mesmo bairro, Jardim Central, a dois quarteirões do "Castelo Libanês", encontra-se o restaurante "Casa de Carnes Monjolo", local de aparência simples e aprazível, frequentado também por famílias, e, dentre essas, árabes sírio-libaneses.

Buscando averiguar se estes lugares de sociabilidade árabe cumprem a função de integrar as etnias. Nesse sentido, entrevistou-se Mohamed, filho do empresário libanês Abu Ali Mehsen, dono do restaurante. As carnes são a especialidade, pois abatem o gado à maneira árabe, conforme à tradição libanesa.

Ao ser indagado sobre o local do referido ritual, em que consiste e de que maneira é realizado, respondeu-se:

> *Aqui mesmo. Existe uma forma de matar o animal. Para sacrificar o animal, primeiro você tem que virar ele na direção da Meca, tem que mencionar o nome de Deus, e passar a faca por baixo da garganta para cortar as artérias e deixar o sangue sair do corpo, e não pode mexer no animal. Tem que deixar ele sangrar até morrer totalmente. (MOHAMED)*

O empresário assegura que a comida vendida no Monjolo e a oferecida em restaurantes libaneses é a mesma, e por esse motivo, a clientela está dividida entre árabes e brasileiros.

> *Aqui é dividido entre açougue e restaurante. Na parte do açougue é frequentado mais por árabes (MOHAMED)*

Ao questionarmos se os clientes, por meio do contato com a comida, foram atraídos pela cultura árabe, estabelecendo amizade, respondeu:

> *Sim, fazemos amizades. Mas é só amizade... troca de conhecimentos. Nada mais do que isso. Aqui na cidade são casos isolados de pessoas que passaram a fazer parte da nossa realidade árabe-muçulmana. Nós, árabes-muçulmanos, somos rígidos em nossas tradições. (MOHAMED)*

Indagou-se a possibilidade de rejeição aos árabes aqui em Foz do Iguaçu, se percebeu alguma espécie de preconceito, ao que respondeu:

> *Eu acho que os árabes são mais rígidos, a cultura árabe é mais rígida, segue mais as tradições, eles gostam de unir mais as famílias. Sempre tem (preconceito). Mas no geral, na maioria das vezes não (MOHAMED)*

O depoimento de Mohamed remete às tradições religiosa, alimentares, dentre outras, da cultura árabe. Preocupa-nos se essa rigidez que poderia impedir a integração com a cidade, dificultando a aproximação das pessoas e, consequentemente, derrubar preconceitos ou colonialidades.

Não devemos esquecer, por outra parte, que essa rigidez levada à prática na alimentação, tem permitido à comunidade árabe projetar-se no mundo da gastronomia e do turismo na cidade, possibilitando diferentes graus de interculturalidade como via para a integração.

Finalizando, perguntamos se acredita que a gastronomia (em geral) oferecida em Foz do Iguaçu serve de ferramenta de combate a preconceitos ou apenas relaciona superficialmente as pessoas?

> *Na verdade... ela relaciona as pessoas. Alguns brasileiros se interessam em conhecer a comida. Eles gostam de frequentar aqui porque a nossa comida é mais típica árabe. Eles gostam de ver como é servida, a forma de comer, como é feita... diferente dos outros restaurantes da cidade que fazem a comida árabe, mas não é tão típica como a nossa. Por isso que as pessoas gostam de frequentar aqui (MOHAMED*)

7.1.3 Casa da Esfiha Beirute

Fig. 13 – Exterior da Casa da Esfiha Beirute

Fonte: Imagem de domínio público

Trata-se de um estabelecimento de comida típica árabe, cujo cardápio oferece esfihas, além de kaftas, quibes, fritas e doces árabes. Localiza-se no centro da cidade e funciona desde o ano de 1994, numa das mais movimentadas avenidas da cidade, é um lugar simples, com bom atendimento e excelente comida.

O movimento é intenso, pois a facilidade de acesso permite ampla lotação, além da localização privilegiada. No entanto, torna-se difícil pensar na gastronomia como facilitadora de troca entre clientes. A amabilidade do empresário Hussein, no entanto, permite considerar interação entre clientes e o mesmo.

Desembarcou em Foz do Iguaçu com os pais, vindo do Líbano na década de 1990, devido à guerra:

> *E ficamos no Brasil até hoje. O meu pai sempre trabalhou com restaurante árabe lá no Líbano... é tradicional, é tradição da família. A comida oferecida aqui é típica libanesa (HUSSEIN)*

Ao ser questionado se a comida oferecida no Brasil é a mesma que é oferecida no país de origem e qual a solução encontrada para a ausência de ingredientes originais:

> *Não existe diferença, o mesmo prato, é a mesma coisa. Sobre as especiarias, a gente tem familiares no Líbano, e a família manda aqui pra nós. (HUSSEIN)*

Ressalta-se que o fato de ser um restaurante simples, catalogado também como lanchonete de atendimento rápido, não significa que a comida abra mão das tradições alimentares libanesas, tal como nos outros restaurantes aqui mencionados.

À pergunta sobre a clientela que frequenta o local, respondeu:

A clientela é variada, não tem alguma específica.(HUSSEIN)

Um olhar atento permitiu confirmar as provas da tradição no Beirute, frequentado por famílias, com uma clientela fixa, embora a maioria seja composta de turistas, que entram e saem sem se interessar pela cultura árabe, apenas para saciar a fome e fazer uma excelente refeição.

Entrevistamos clientes do Beirute para perceber a integração entre clientes e a cultura árabe em Foz do Iguaçu.

José Carlos, funcionário público, e Priscila moram na região Sul de Foz do Iguaçu e visitavam o Beirute pela primeira vez, porém frequentam outros restaurantes semelhantes no Centro, como o Beduíno.

Perguntados sobre o interesse neste tipo de restaurante:

Eu particularmente gosto de beirute, esfiha e shawarma também (JOSÉ CARLOS)

A seguir, perguntou-se se a partir do contato com a comida, o interesse pela cultura árabe foi despertado:

Não. Através da gastronomia não. Conhecemos só o que é ofertado pra nós nos restaurantes. Pra não dizer que nunca despertou interesse, uma vez teve alguma coisa sobre Palestina no Boulevard. Inclusive foi com o pessoal da Unila que realizou uma palestra lá. Não sei se houve vários encontros, mas em um pelo menos eu fui. Era um documentário sobre duas crianças (PRISCILA)

Quisemos saber se conheciam a Mesquita:

Não. Só passamos em frente (JOSÉ CARLOS E PRISCILA)

Indagamos suas opiniões sobre o uso da burca entre as mulheres em países árabes e da forma como as mesmas se vestem em Foz do Iguaçu:

Esse machismo, eu não sei se é percebido porque nós enxergamos dessa forma. Mas a visão que nós temos é que há um machismo entre eles. A questão da roupa é cultura deles (JOSÉ CARLOS)

Sobre o machismo na cultura árabe:

> *Eu trabalho de secretaria numa clínica aqui próximo. É uma clínica medica que muitos frequentam então ali a gente percebe o machismo forte. Eles são grossos com a gente. Até mesmo a gente que não é do país deles. Eles querem impor uma coisa pra gente, entendeu? Sendo que não é. Com as mulheres deles eles são bem grossos... eles xingam. É a maioria na verdade. Dá pra contar nos dedos os que tratam bem... que tem respeito. Fora da clínica não percebi o machismo neles* (PRISCILA)

Clientes como José Carlos e Priscila não acreditam que a gastronomia seja uma ferramenta no combate a preconceitos, o fato de serem atraídos pela comida árabe não significa que tenham algum interesse na cultura em geral.

Compreende-se a fala de Priscila, por meio de sua visão sobre os homens e mulheres árabes, descritos como machistas e indelicados não apenas com as mulheres, mas com o público em geral. É o que ela tem percebido no local de trabalho.

Porém, o fato de gostar da culinária árabe poderia significar um avanço na desconstrução de preconceitos, pois o fato de ter assistido a um evento sobre Palestina é um bom começo.

Devemos manifestar que Priscila não é racista, pois o seu companheiro é negro, e quiçá o seu olhar sobre os homens árabes não esteja longe da realidade, o problema, como colocado antes, é pensar que o patriarcado é sofrido apenas pelas mulheres árabes e não pelas mulheres brasileiras ou latino-americanas também, da mesma forma, ou ainda com requintes de crueldade, demonstradas pelas estatísticas sobre violência contra as mulheres, incluindo os inúmeros feminicídios.

A seguir, entrevistamos Márcia, de Foz do Iguaçu, mora no bairro Morumbi e trabalha como auxiliar administrativa e Juan, brasileiro, foz-iguaçuense, autônomo, mora na Vila A.

Referem ser clientes do Beirute há cinco anos, aproximadamente e na Vila A também frequentam o Beduínos. Marcia gosta de esfiha e shawarma.

Perguntados se por frequentar restaurantes árabes tem surgido neles a preocupação por conhecer mais sobre essa cultura:

> *Não. Conheci mais sobre a cultura árabe durante a época que trabalhei no Paraguai. O meu chefe era árabe. Fora isso, conheço quase nada. (MARCIA)*

> *Não tenho muito interesse, é mais pela comida mesmo. (JUAN)*

Perguntamos sobre preconceitos relacionados ao machismo dos árabes e a opressão das mulheres:

Por mim eu trato normal como qualquer outra pessoa que eu conheço na cidade, como qualquer amigo meu. A tradição, a religião deles para mim é indiferente. Mas, assim, eu considero errado que as mulheres sejam tratadas com diferença na cultura deles. O correto é tratar por igual com os direitos iguais (*MARCIA)*

Eu acho que é a cultura deles né!? (JUAN)

Procuramos saber sobre os conhecimentos da cultura árabe e se frequentam lugares de sociabilidade da mesma em Foz do Iguaçu:

Eu sei onde fica a mesquita, mas eu nunca fui lá. (MARCIA)

Conheço a mesquita. Estudei com árabes aqui na cidade. Tenho bastante amigos árabes. Desde o meu Ensino Fundamental e Médio estudei com os árabes. No que se refere ás relações, uns são mais tranquilos, outros são mais fechados. Mas é normal. Para namorar as mulheres é mais complicado, parece que as famílias não aceitam.(JUAN)

Indagamos se, por frequentar restaurantes de comida árabe, despertou-se interesse em preparar algum prato desse tipo de comida:

Não, eu nunca quis. (MARCIA)

Eu sempre tive amizade com árabes, mas nunca quis preparar comida árabe em casa. Às vezes vou à casa de uns amigos árabes e eles preparam comida lá. (JUAN)

Uma amiga minha de Infância casou-se com um árabe recentemente. Mas, assim, eu nunca tive muito contato com árabes. (MARCIA)

Assim como o casal José Carlos e Priscila, Márcia e Juan também frequentam restaurantes de comida árabe, mas esse contato não despertou interesse em conhecer ou aprofundar sobre a cultura árabe.

Márcia acredita que o machismo é problema de árabes, por sua parte Juan pensa que se trata de questões culturais que devem ser respeitadas. Esse posicionamento se entende, pois, Juan estudou e se relaciona com árabes desde sua infância.

Entendemos que Márcia, como Priscila, por ter um parceiro negro, possivelmente não seja racista, lidando melhor com os preconceitos, mas como Priscila, acredita que o machismo é problema apenas de árabes.

Importante verificar outros mecanismos pelos quais se dá a interculturalidade entre habitantes da cidade e árabes, como no caso de Juan, não foi a gastronomia a ferramenta, mas ter estudado com membros dessa etnia desde criança.

Ouvimos depoimentos de outros dois clientes do Beirute, Eloísa, brasileira, mora no Jardim Polo Centro em Foz do Iguaçu, e Victor, brasileiro, mora no Centro da cidade.

Perguntamos há quanto tempo frequentam estabelecimentos de comida árabe, de que forma despertou o interesse em experimentar a comida árabe e a comida preferida:

> *A vida inteira, sempre gostei. Não sei, acho que com o tempo tornou-se habito. Não sei, assim, um dia que eu comecei a comer. Gosto da esfiha e do shawarma que é mais popular. O kibe cru estou aprendendo a gostar (risos) (ELOISA)*

> *Comida árabe a gente conhece desde criança porque eu moro em Foz do Iguaçu a vida inteira, então posso dizer que frequento estabelecimentos de comida árabe desde sempre. Minha comida preferida é o shawarma porque é mais prático para comer. Em qualquer lugar você compra e já sai comendo (VICTOR)*

Embora manifestem que a comida árabe não proporcionou a aproximação da cultura árabe, Eloisa e Victor conhecem aspectos importantes:

> *Eu acho que eles são bem unidos ali entre eles e nem por isso geram algum conflito. Sobre o machismo, é a cultura deles. Pra mim, que sou brasileira é um negócio esquisito. Mas é a cultura deles e tem que ser respeitada assim como a cultura de qualquer outra nacionalidade (ELOÍSA)*

Perguntado sobre preconceitos veiculados pelos meios de comunicação, Victor afirmou que o mundo inteiro não deveria acreditar, pois há pessoas boas e ruins em todas as nacionalidades.

> *Se acontecer de alguns deles serem terroristas, é pessoal de um grupo especifico, é subjetivo do grupo, não é a cultura árabe em geral, não se refere a nacionalidade deles como um todo. Então eu não levo a coisa assim porque eu vejo que aqui em Foz nós nunca tivemos problemas e é uma cidade que tem bastante árabes, uma das maiores colônias, e a gente nunca teve um problema de atentado, nem de nada parecido. São casos à parte, isolados, são pessoas extremistas que infelizmente existem no mundo e que generalizam o senso comum de outras pessoas. Em relação ao machismo eu penso que é a cultura deles. Eu não acho certo, mas desde que eles respeitem a minha eu respeito à deles (VICTOR)*

Pelos depoimentos, podemos pensar na gastronomia como ferramenta de combate a preconceitos, pois embora Victor e Eloisa não se preocupem por aprofundar na cultura árabe, estão seguros que o que os meios de comunicação veiculam não deve ser acreditado pela população, pois os árabes em Foz do Iguaçu nunca tem sido problema para a cidade, tratar-se-ia de respeitar as demais culturas para receber um tratamento igual por parte dos outros.

Assim como Juan, Victor sempre teve relação com árabes, o que não retira a possibilidade de a gastronomia ter sido ferramenta para a sua interação com árabes em Foz do Iguaçu.

Entrevistamos outro cliente, Anderson, que mora em Foz do Iguaçu e é de Curitiba. Frequenta estabelecimentos de comida árabe há seis anos e gosta de esfiha. Afirma conhecer pouco da cultura árabe, e o que conhece se deve ao contato com um amigo árabe. Acredita que os preconceitos sobre os árabes têm sido fomentados por causa de grupos extremistas:

> *Na verdade, assim né, alguns pagam pela radicalidade de uns e de outros. Então alguns são muito radicais e acabam de alguma forma sendo terroristas. São poucos que são assim, na maioria não são radicais*" *(ANDERSON*)

Entrevistamos Carlos Henrique, brasileiro, morador de Foz do Iguaçu, cliente do restaurante Beirute há 20 anos. Perguntamos se através do contato com comida árabe, despertou-se o interesse em saber mais a fundo sobre essa cultura.

> *Sim, tenho vontade de conhecer. O Líbano principalmente. O Vale do Bekaa. Vários amigos me disseram que é um lugar lindo, eu tenho vontade de conhecer. Sobre a cultura árabe em Foz do Iguaçu, eu conheço quase tudo. Frequento a mesquita, tem o outro templo que é mais fechado, conheço algumas festas que os árabes fazem, eu sempre participo, eu gosto. Gosto da culinária árabe, das festas árabes, da dança inclusive. Participo da festa das nações realizada todo ano aqui na cidade. Nesta festa são várias culturas reunidas numa festa só. Escolas participam, os clubes, várias tribos. Cada um com sua culinária, cada um com suas danças. Realizada em diferentes lugares da cidade.(CARLOS HENRIQUE)*

Pedimos sua opinião sobre preconceitos contra os árabes:

> *É um problema sério de se debater, pois se sabe que por causa de poucos a maioria é estigmatizada. O machismo dos árabes com relação à mulher é diferente do resto do mundo. Hoje em pleno século XXI os direitos no Brasil em relação ás mulheres são praticamente iguais. Ainda não tá essas maravilhas porque tem homens que ainda se*

> *acham machões, se sentem no direito de bater nas mulheres para alimentar o ego masculino, acham que podem mandar na mulher como se fossem os donos delas. E não é assim. Os árabes, principalmente, muçulmanos tem uma cultura própria que é milenar e não vai ser do dia pra noite que irá mudar. Mas eu tenho um pouco de receio principalmente em relação aos radicais Xiitas e Sunitas. Acho que a religião é boa para qualquer pessoa, mas ela não pode ser extremista. Ela não pode suplantar o bom senso da razão do ser humano. Não é porque você é muçulmano, cristão ou evangélico que tem que se achar melhor que o outro. A religião muçulmana começou no Brasil com esse idealismo radical e hoje eles estão um pouquinho menos radicais. Queriam converter todo mundo... Deus era só o deles... Então tudo que é exagerado, radical não é bom (CARLOS HENRIQUE)*

Dos entrevistados no Beirute, Carlos Enrique foi categórico ao afirmar que por meio da gastronomia árabe, que degusta há 20 anos como cliente do Beirute, tem surgido a busca pelo conhecimento sobre a cultura árabe.

Assim, tem se integrado aos diferentes eventos realizados pela comunidade árabe em Foz do Iguaçu, num claro exemplo de que a gastronomia pode propiciar a integração por meio da interculturalidade crítica/descolonial.

A gastronomia tem ajudado a este cliente a superar colonialidades arraigadas na mentalidade de vários segmentos da sociedade localizada em Foz do Iguaçu.

No momento da entrevista, Carlos Henrique se encontrava degustando a comida árabe em companhia da sua pequena filha. Despertou nossa atenção a forma como, na sequência da conversa, a menina auxiliava o pai a lembrar sobre eventos da cultura árabe que eles frequentam.

Importante anotar a forma como o entrevistado, na medida em que crítica o machismo árabe, também o faz com as sociedades ocidentalizadas, o que realmente possibilita um alto grau de integração via interculturalidade crítica/descolonial.

Finalmente, entrevistamos o dono do Beirute, Hussein e o indagamos se conhecia clientes, que por meio do contato com a comida árabe, conseguiram serem atraídos pela cultura árabe, clientes que de alguma forma passaram a frequentar lugares de sociabilidade árabe (mesquita, bairro árabe, eventos, instituições)?

> *É difícil. Tem gente que gosta de ir, gosta de visitar, que gosta de conhecer a religião... mas frequentar é muito difícil. Tem gente que gosta da dança... a partir do contato acabam conhecendo mais coisas. Sempre o ser humano gosta de saber dos outros. Por exemplo, eu sou árabe, eu gosto de conhecer a vida do brasileiro, a religião, a comida... então a gente é curioso (HUSSEIN)*

Embora alguns clientes do Beirute não acreditem que a gastronomia possa oferecer subsídios para a integração entre árabes e as diferentes culturas localizadas em Foz

do Iguaçu, podemos perceber a forma como a comida árabe, suas receitas, sabores, cheiros e cores, conseguem conectar as culturas, produzir além de curiosidade, o desejo de superar os preconceitos e advertir que se tratam de culturas diferentes que manejam suas vidas de forma diferente às de outras etnias.

Em algumas pessoas ainda se nota o tom preconceituoso quando expostos à questão do machismo, violência contra as mulheres ou religiosidade árabe, sem perceber que esses problemas também afetam a vida de brasileiros e latino-americanos em geral.

Sem dúvida, o Beirute oferece a possibilidade da interculturalidade, seja de caráter relacional ou crítica/descolonial.

7.1.4 Cafeteria Siriana

Fig. 14 – Exterior da Cafeteria Siriana

Fonte: Imagem de domínio público

Para quem quer uma experiência com a cozinha síria de lanches rápidos, a Cafeteria Siriana está localizada na Avenida Brasil, em Foz do Iguaçu. Dentre os poucos estabelecimentos árabes da cidade que vendem bebidas alcoólicas, a cafeteria funciona também durante a madrugada, ambientada com músicas de diferentes estilos, sertaneja, rock, entre outras, local frequentado por todas as faixa-etárias de idade, principalmente por jovens.

Sendo um dos pratos mais apreciados e procurados pelos turistas e residentes locais, o shawarma é um atrativo gastronômico que, somado ao bom atendimento e boa comida, fazem a diferença do local.

Refugiado da Síria desde 2015, em Foz do Iguaçu, Nasser Hussein, explica que veio para o Brasil por motivo da guerra no país. Tinha um restaurante completo lá e está em busca de uma nova oportunidade de vida aqui no Brasil. É um profissional da cozinha e idealizou um projeto diferente de restaurante em Foz do Iguaçu.

Apesar das diferenças ideológicas relacionadas à religião, Hussein afirma que o povo árabe é muito receptivo com seus pares.

Procedente da cidade de Damasco, Síria, Samir Bahir chegou à cidade de Foz do Iguaçu como turista pouco antes da guerra, resolveu ficar e não voltou mais.

Samir e Hussein são os proprietários da Cafeteria Siriana e o primeiro conta que conheceu Hussein logo que o mesmo chegou à cidade e que, por meio de um convite, idealizaram juntos a cafeteria.

Ambos compartilham o mesmo sentimento de desolação quanto a guerra e do conflito cultural em terras estranhas; que encontraram na comida uma ferramenta para impulsionar seus costumes e enfrentar situações difíceis.

Assim, no que tange aos grupos em situação migratória, a tradição alimentar se refere à origem e à recordação; de alto valor simbólico, tende a se readaptar culinariamente para ser utilizada como identidade. (ROCHA; RIAL; HELLEBRANDT, 2013).

Eles explicam as necessidades das adaptações culinárias como forma de reforçar o sentido de identidade, praticar e manter parte de suas tradições alimentares em evidência, mantendo o vínculo com suas origens, buscando alternativas de mesclarem ingredientes na confecção de suas receitas, desta forma, também, adaptam os pratos ao gosto da clientela e observam que os clientes:

> *Sentem o tempero da comida, observam o modo de preparar, fazem perguntas para saber o que tem na comida. Alguns pedem para colocar menos batata, menos verduras, molho de alho também tem gente que não gosta* (HUSSEIN)

> *Outros clientes gostam de sugerir a elaboração das nossas receitas, sabemos da necessidade de agradar os clientes, porém, é complicado ouvir sugestões de como devemos elaborar nossos pratos* (SAMIR)

> Deslocar-se para um país distante nem sempre é um processo fácil, especialmente no que diz respeito à alimentação. A cozinha do imigrante sofre modificações para se adaptar ao novo ambiente. Mesmo assim, os hábitos relacionados aos alimentos persistem e reproduzir um prato expressivo da cultura alimentar de origem, mesmo que necessária a improvisação de alguns ingredientes, permite reforçar laços identitários e de pertencimento a uma determinada sociedade (ROCHA; RIAL; HELLEBRANDT, 2013, p.196).

Novamente Hussein faz uma síntese sobre as diferenças culturais e as adaptações:

> *As comidas árabes encontradas aqui a maioria são entradas. A comida típica árabe mesmo pesada do dia-dia não tem nem um restaurante que oferece. Até o arroz que a gente usa lá é diferente do que é usado aqui. Temos seis tipos de arroz lá. Cada espécie de arroz é cozinhada de uma maneira diferente. Algumas espécies de arroz de lá existe no Brasil, mas são cozinhados diferentes e com temperos. O arroz cozinhado aqui é cozinhado com água. Lá no meu país é cozinhado com o próprio liquido da carne para dar um sabor diferente. A comida Síria é diferente da comida árabe em geral porque são muitos os países árabes e cada país regionaliza o gosto, o paladar. A Síria, Palestina, Líbano, Jordânia é um tipo de comida diferente do Iraque, da Arábia Saudita, do Egito... São comidas com temperos diferentes para a adaptação do clima, da temperatura.* (HUSSEIN)

Comprovamos, pelos depoimentos, a forma como os imigrantes árabes em terras estrangeiras conseguem se aprofundar na sua cultura, partem do princípio da essência, tão criticada pelos teóricos da pós-modernidade, que acreditam que estas não existem, pois, o hibridismo cultural, a globalização, entre outros fatores, teria feito das culturas mais voláteis.

A partir do reconhecimento dos valores culturais, de suas receitas e sua culinária, estão dispostos às trocas, não sem resistência. Como anotamos, aprofundar nas suas culturas para daí se adaptar a outras, num processo de interculturalidade e de integração, tal como demonstrado neste trabalho.

> *A migração síria pro Brasil vai passar a ter uma nova era renovada de outros tipos de comida árabe diferente do que tinha por uma migração libanesa que copiava a tradição da culinária turca. O Sírio copia a tradição da culinária da região do grande Damasco que é Palestina, Jordânia, Líbano e Síria. Então vai passar a ter novidades daqui uns cinco, dez anos por conta dessas migrações. Então a própria migração interfere no tipo de culinária* (HUSSEIN)

As diferentes manifestações culturais relativas ao alimento, essas fronteiras culturais entre Brasil e a etnia árabe, revelam o surgimento de manifestações relacionadas ao comportamento individual, uma identidade que ultrapassa os limites geográficos das

construções culturais para além de uma tradição imposta. Quando ressalta as diferenças das tradições culinárias parece haver uma resistência à interculturalidade.

Por um lado, há um discurso de conservação cultural de uma identidade alimentar árabe, por outro, é inegável que alimentos e temperos árabes circulam na culinária brasileira e realmente indica uma interculturalidade alimentar que de alguma forma integra árabes e brasileiros.

Seguindo este raciocínio, os árabes em Foz do Iguaçu continuaram a manter sua vida social visando manter sua identidade sempre presente através da repetição do discurso e de suas tradições.

> No que se refere às práticas alimentares, num mundo em que a intensificação das trocas e intercâmbios se dá, muitas vezes, de maneira assimétrica, acirrando as desigualdades e diferenças, a comida pode atuar como um elo com o país de origem, ao mesmo tempo em que pode favorecer a partilha de experiências e a comunicação entre os diferentes grupos culturais (ROCHA; RIAL; HELLEBRANDT, 2013, p.196)

Neste sentido, a gastronomia funciona como uma ferramenta de integração pela via da interculturalidade, capaz de romper preconceitos referentes ao alimento, ou seja, essas mesclas proporcionam de certa forma uma aproximação cultural, permitindo conhecer o diferente, experimentar novos sabores.

Inclusive, ao final da entrevista percebeu-se que ambos estavam suscetíveis a aproximação com a comunidade local. De forma educada, prestativa e cordial, ofereceram doces árabes com café. A cordialidade árabe se fez presente.

7.1.5 Panificadora Monte Líbano

Fig. 15 – Exterior da Panificadora Monte Líbano

Fonte: O autor, 2017

Localizada na Rua Cândido Portinari, Jardim das Nações, a panificadora Monte Líbano é uma sociedade empresarial de Foz do Iguaçu, fundada em agosto de 2004, cuja atividade principal é a fabricação de produtos de padaria e confeitaria, com predominância de produção própria, destinada ao público em geral, mas principalmente a clientela sírio-libanesa.

Um dos sócios da empresa, Ragheda Mohamad Ahmad Abbas, libanês, começou a trabalhar em Foz do Iguaçu em 1989 e resolveu estabelecer uma padaria justamente pela necessidade da comunidade que chegou aqui nos anos 1980:

> *Tinha um lugar de venda que residia em Foz, mas não tinha fábrica de pão e a gente fazia encomendas e trazia pra cá, daí surgiu a necessidade e desde então a comunidade veio crescendo e hoje em dia temos uma estrutura comercial que supre nossas necessidades na cidade. Tudo mudou... a comunidade nova em Foz está bem estabelecida graças ao nosso esforço, também, ao acolhimento da sociedade. A gente começou com encomendas e depois montamos esta fábrica* (RAGHEDA)

A comida árabe em Foz do Iguaçu tornou-se parte da representação gastronômica da cidade, a tradição sírio-libanesa é influente no cotidiano alimentar dos moradores e visitantes, "o Shawarma (شاورما) é uma das comidas árabes mais populares de Foz do Iguaçu. Claro que o Kibe (كبة) vai na frente em disparada já que foi popularizado no Brasil e Américas. Chamado pela juventude de "**X Líbano**" ou algo parecido, o shawarma é feito em pão árabe (chamado pão sírio em São Paulo) feito aqui mesmo na fronteira"[17].

[17] Site. Disponível em: <http://blogdefoz.blogspot.com.br/p/comes-e-bebes.html> Acesso em: 01 mar.2017.

Fig. 16 – Cortes de carnes da Panificadora Monte Líbano

Fonte: Imagem de domínio público

Não é por casualidade que a panificadora se chame Monte Líbano. O pão já caiu no gosto de muitos iguaçuenses e não é raro ver gente de várias raças - inclusive nordestinos - levando o pão árabe para casa no fim do dia. Na lista abaixo, embora o nome Esfiha seja repetido, Esfiha ou sfiha (**صفيحة**) os locais servem de tudo[18].

> *Nós vendemos pão árabe, nós temos todo tipo de clientela aqui. Temos muita aceitação do público brasileiro, o brasileiro é mais aberto, eles gostam de experimentar coisas novas. Ao contrário do Paraguai, por exemplo, que é difícil introduzir coisas novas. O brasileiro é mais curioso, gosta de misturas. O que é o Brasil? O Brasil já é uma mistura. (RAGHEDA)*

Retomando a temática das adaptações gastronômicas, perguntamos sobre as diferenças existentes da gastronomia árabe oferecido em Foz do Iguaçu e a oferecida em um país árabe:

> *Não há quase diferença e, na verdade, Foz do Iguaçu você vai se sentir estando em Beirute. Encontramos quase todos os ingredientes aqui. Algumas coisas não, mas geralmente você consegue achar as coisas que adaptam perfeitamente" (RAGHEDA)*

[18] Idem.

Perguntamos a Ragheda se, por meio do contato com a padaria, despertou-se interesse nos clientes em conhecer mais sobre a cultura árabe:

> *Bom, eu não faço esse tipo de conversa. Isso fica pro lado pessoal. Mais além da amizade não. Mas eu por minha parte não me misturo muito não. Não faço questão disso. Gosto que cada um preserve a sua cultura*.

Perguntamos, também, se a equipe que trabalha na padaria fez amizades com brasileiros a partir do local.

> *Sim. Claro que sim. Tenho muitos amigos (RAGHEDA)*

Em visita à padaria Monte Líbano, percebemos uma boa afluência de público diferenciado, várias pessoas cumprimentando os empresários e vice-versa, o que coincidiu com o depoimento de Ragheda, quando afirma ter feito muitas amizades com brasileiros, pois considera que estes estão mais dispostos a integrar-se.

Lugar de sociabilidade, a padaria em questão, sem dúvida, relaciona e integra as pessoas de forma relacional, porém, barreiras culturais impedem essas amizades ultrapassarem certos limites.

Mesmo assim, nada impede que por meio de amizades, preconceitos sejam derrubados, rumo a uma interculturalidade de caráter crítica/descolonial, embora Ragheda prefira não se misturar muito com o público que frequenta a padaria, pois acredita que o contrário interfere nas culturas.

Interessante perceber a interação com grupos diferentes e o impacto na cultura de nordestinos e outros brasileiros, pois assim como o consumo de arguilé tem levado brasileiros a interagirem com a cultura árabe, o pão sírio-libanês tem se convertido em ferramenta de interculturalidade também, pois os brasileiros lhe dão usos diferentes.

7.1.6 Hayet Mercado

Fig. 17 – Exterior do Hayet Mercado

Fonte: O autor, 2017

Localizado na Av. José Maria de Brito, Jardim das Nações, apresenta preciosidades arabescas, além de condimentos pouco encontrados na cidade, o Hayet Mercado está direcionado à venda de produtos árabes (carnes, frutas, importados, etc.) e atende as mais diversas clientelas.

Nosso principal objetivo é oferecer um atendimento de excelente qualidade por meio de nossos colaboradores, prezando sempre a eficácia e superando as expectativas de nossos clientes. Além disso, respeitamos a individualidade de cada um de nossos clientes, visando um atendimento personalizado para que sua experiência se torne única e inesquecível. Prezamos pela constante busca por inovação e evolução de nosso estabelecimento e equipe, estando sempre atualizados com o que há de mais novo no mercado, para que unidos de nossos fornecedores possamos proporcionar uma experiência única a nossos clientes[19].

No Hayet Mercado verificamos que a clientela, além de árabe, também é brasileira, dessa forma, essas novas práticas gastronômicas os teria levado a se interessar pela cultura árabe?

Entrevistamos novamente Khalil Smith, dono do Hayet Mercado, de nacionalidade libanesa, cujo estabelecimento oferece produtos árabes, principalmente

[19] Site do Hayet Mercado. Transcrito na íntegra. Disponível em:< http://www.pagefree.net/hayet-mercado>.Acesso em: 03 mar.2017.

direcionados à religião islâmica, no que se refere ao abate da carne no ritual islâmico, como foi mencionado anteriormente.

Quando chegou a Foz do Iguaçu trabalhava na área de comercio, logo depois teve a ideia de montar um mercado especifico para o público árabe.

Atualmente, o Hayet Mercado fornece produtos para todos os restaurantes de comida árabe na cidade, ao que Khalil menciona que se alguém elabora uma comida árabe e não consegue encontrar algum ingrediente, o Hayet têm praticamente todos, e os que não têm, conseguem adaptar da comida brasileira. Há, inclusive, indústrias brasileiras que fabricam o tahine, uma espécie de molho feito à base de gergelim.

> *Só pra você ter uma ideia, os brasileiros hoje pegam os produtos árabes e adapta para o paladar brasileiro. Tem chefes de cozinha que fazem isso. Por exemplo, chega um brasileiro e diz: "eu quero levar isso aqui pra colocar no kibe". Eu digo: mas isso aí não vai na receita do Kibe! Ele diz: "vai sim, eu tenho uma receita agora que fica bem legal". Então são chefes de cozinha pegando os ingredientes árabes e adaptando a cozinha brasileira* (KHALIL)

Comprovamos assim a presença de brasileiros consumindo comida árabe conforme a receita tradicional e com adaptações, o que chamamos aqui de interculturalidade relacional e hibridismos gastronômicos.

Perguntamos sobre os clientes que consomem os produtos oferecidos no Mercado.

> *Há uns anos atrás, os clientes eram uns 80% árabes, porém, hoje são 50% árabes e 50% brasileiros. Porque hoje tem muitos brasileiros procurando esses produtos. E já foi verificado, sem fazer análise nem nada, que se você pegar uma carne daqui, e comparar com outra de qualquer lugar, o gosto é outro. A carne abatida no sistema islâmico dura mais na geladeira, porque o que estraga a carne é o sangue. Então, quanto menos sangue tiver na carne mais ela dura. A forma de abate sem sofrimento interfere também no gosto da carne porque o estresse do animal acaba endurecendo a carne (KHALIL)*

Questionamos se Khalil conhece pessoas ou clientes que, por meio do contato com a comida árabe conseguiram ser atraídos pela cultura árabe.

> *Hoje tem muitos brasileiros que fazem amizades, querem saber da cultura, fazem perguntas e passaram a frequentar o mercado por causa da comida, da colônia. A comida árabe tá atraindo muitos brasileiros (KHALIL)*

Dessa forma, verificamos a presença de brasileiros em mercados árabes dispostos a integrar-se ao mundo árabe por meio da gastronomia, elaborando pratos típicos conforma a tradição árabe, ou fazendo modificações e adaptações de forma a reproduzir a cultura árabe em Foz do Iguaçu.

Os brasileiros sentem-se atraídos pela carne diferenciada que é ofertada nos açougues árabes da cidade, por diferentes motivos, entre os quais a qualidade do produto e a forma como esta chega à mesa do consumidor, de forma a não pesar tanto sobre a consciência, pois os animais, vacas, carneiros e aves são sacrificados evitando o sofrimento a que são submetidos em outros estabelecimentos.

A demanda por produtos árabes pode se dever também à busca por melhor saúde, pessoas vegetarianas ou veganas, degustadoras de pratos que não usam produtos derivados de animais.

Vários elementos da cultura árabe estão sendo incorporados pelos brasileiros, o que permite pensar no caminho da interculturalidade de tipo crítica/descolonial.

8 ALIMENTAÇÃO E INTERCULTURALIDADE CRÍTICA/DESCOLONIAL

8.1 ESQUINA CULTURAL: GASTRONOMIA E INTEGRAÇÃO

Fig. 18 – Lateral e fachada da Esquina Cultural

Fonte: O autor, 2017

Localizada na Rua Minas Gerais, Vila Maracanã, a Esquina Cultural foi criada em junho de 2014, a partir da parceria de três instituições: a Companhia de Teatro Amadeus, a Academia de Letras de Foz do Iguaçu (ALEFI) e a Associação Cultural dos Artistas Plásticos do Iguaçu (ACAPI).

A partir de janeiro de 2016, a gestão passa a ser da Companhia de Teatro Amadeus, espaço voltado para manifestações culturais, apresentações artísticas, cursos, oficinas, debates, entre outras atividades que dialoguem com a Cultura da Tríplice Fronteira[20].

Porém, também para degustações culinárias, especialmente de comida árabe. Daryanne Cintra entrevistou a presidenta da ACAPI, Duda Machado, que ressaltou a importância do local:

> Uma sede é muito importante, não só pra gente se reunir, mas também para termos um ponto de referência para a comunidade. Nossa intenção é trazer pessoas para dentro da ACAPI. Anteriormente, mesmo sem condições, convidávamos a comunidade para as exposições que realizávamos, e agora com o nosso espaço próprio, tudo ficará bem melhor. A parceria entre as três entidades será muito produtiva. A ideia disso não é só apenas dividir os gastos de manutenção do espaço. Nós pensamos na integração dos trabalhos, das atividades e dos encontros propostos por cada associação. A tendência é enriquecer a cultura, seja por meio da arte, do teatro ou das letras"[21].

Lugar de encontro de artistas, intelectuais, políticos, professores, estudantes e comunidade em geral da cidade de Foz do Iguaçu, todos têm encontrado um espaço para cumprir com o objetivo da Esquina: a integração por meio da arte e da cultura, bem como da gastronomia.

Para entender melhor a dinâmica da Esquina Cultural e os eventos realizados que privilegiam a gastronomia, especialmente a árabe, entrevistamos um dos fundadores da Casa, Joaquim Rodrigues da Costa (Juca), e três especialistas em gastronomia, Maria José Saad, encarregada de oferecer, na Esquina Cultural, o Jantar Árabe; Fabiana Zelinsky, mais conhecida como Binha, e Matheus Felipe, dois conhecedores da gastronomia árabe que promovem jantares latino-americanos no mesmo lugar.

O nosso objetivo principal é verificar se a gastronomia oferecida nesse lugar pode servir de ferramenta à integração entre diferentes grupos sociais localizados em Foz do Iguaçu.

Ator, diretor de teatro e diretor de produção artística, Joaquim Rodrigues da Costa (Juca) é ex-diretor da Fundação Cultural, trabalha num empreendimento particular MEI[22] que presta serviço para o Ecomuseu e a Rede Regional de Cultura e Patrimônio da Bacia do

---

[20] Informações retiradas da página no Facebook da Esquina Cultural. Disponível em: <https://www.facebook.com/pg/esquinaculturalfoz/about/?ref=page_internal>. Acesso em: 08 de mar.2017.
[21] Rádio Cultura. Disponível em: <http://www.radioculturafoz.com.br/associacao-cultural-dos-artistas-plasticos-inaugura-nova-sede-em-foz/#.WLA5tm_yu1s>. Acesso em: 08 mar.2017.
[22] Microempreendedor Individual

Paraná 3 (BP3)[23], gestada pelo Conselho dos Municípios Lindeiros e a Companhia de Teatro Amadeus.

Presta consultoria para o Serviço Nacional do Comércio (SENAC), com oficinas, workshops, cursos de comunicação e oratória e projetos diversos na cidade.

O Projeto Esquina Cultural surgiu a partir da necessidade de algumas entidades terem uma sede, que se reuniram para criação de um espaço para realizar as atividades culturais, bem como um local para guardar material, realizar ensaios e produção, além de um espaço físico para contato com a comunidade. Depois de algum tempo, a Companhia de Teatro Amadeus passou a fazer a gestão da Esquina Cultural.

Até então, a gestão:

> *Era um tanto quanto tímida, porque as três instituições estavam estudando, encontrando o formato e tal, e esse formato às vezes engessava um pouco a ação, então (...) passou pra Companhia de Teatro Amadeus. Assim então, a Companhia resolveu abrir um pouco mais o espaço à comunidade, pra poder receber em troca o retorno cultural. Além de reuniões, fóruns, cines, estudos, pesquisas, ensaios, apresentações, a Esquina Cultural abriu para parcerias diversas, entre as que cabe destacar a gastronomia. Realizou-se o Jantar da Frida Kahlo e o jantar dos haitianos, que foram mais específicos. A Companhia promove jantares com o apoio de diversas pessoas da comunidade (JUCA)*

A encarregada de promover o Jantar Frida Kahlo é Fabiana Zelinsky (Binha), que Juca considerou um dos eventos mais enriquecedores que aconteceram na Esquina Cultural. Menciona também jantares de comida árabe, promovidos por Maria José Saad (Maze).

> *É, que aí... diversos assim, desde jantar completo, mesa muito bonita e saborosa que a Maze propunha, até kibe, simplesmente kibe, kibe cru e kibe assado"* (JUCA)

Relembra, ainda, que Binha promoveu a venda de empanadas chilenas, o Jantar Pablo Neruda no bar/restaurante "Soy loco por ti". A respeito do Jantar Frida Kahlo e o Jantar Haitiano, manifestou-se:

> *E eram pratos muito ricos, assim banana da terra, carne de porco, a forma do preparo que foi muito cultural, a gente acompanhou tudo aqui, desde a tarde, e uma coisa muito legal que aconteceu, tanto no jantar da Frida quanto no jantar haitiano, que eu destaco muito esses dois, o jantar haitiano, antes de servir, eles pegaram, passaram no projetor um pouco da cultura deles e explicaram os pratos, como é que é o hábito deles de comer de manhã, à tarde, à noite, achei muito bacana, muito legal. E isso totalmente integra, porque gerou curiosidade das pessoas* (JUCA)

[23] Bacia do Paraná 3

O Jantar Haitiano foi realizado em outubro de 2016, na Esquina Cultural, e a organização do evento esteve a cargo da RASENBLEMAN - Coletivo de Estudos Culturais, apoiado pela Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal da Integração Latino Americana (PROEX/UNILA) e Companhia de Teatro Amadeus.

O cardápio foi composto de: *Riz Collé Haitien* – Arroz Cozido com Feijão, *Le Griot Haitien* – Carne Suína cozida com ervas, limão e Fritas, *Bananés Pesées* – Banana da Terra amassada e Frita, *Pikliz* – Acompanhamento picante feito à base de diversos vegetais.

Fig. 19 – Convite Jantar Haitiano – Esquina Cultural

Fonte: Imagem de domínio público

Embora não seja o foco desse estudo, vale lembrar dos preconceitos, o racismo e a discriminação social que enfrentam os haitianos no Brasil e outros países da América Latina, em que se encontram como refugiados, depois de terem enfrentado extrema violência, desde a invasão por parte dos Estados Unidos durante quase todo o século XX, até os desastres naturais que atingiram enormemente a população.

A UNILA desenvolve o projeto pro-Haiti, que promove a entrada na universidade de haitianos residentes no Brasil.

Para eles não tem sido fácil enfrentar as diferentes colonialidades, especialmente a do poder (Quijano, 2007) que continua racializando estes segmentos da população para serem mais facilmente explorados. Em maio de 2016, um estudante haitiano da Unila foi agredido violentamente por um grupo de homens que se encontravam num bar na Avenida Brasil, em Foz do Iguaçu.

> Em nota, a Unila repudiou o ato de violência contra o estudante haitiano. "Getho Mondesi relata ter sido agredido na Avenida Brasil com insultos raciais e xenófobos, que terminaram com agressão física. Ele conta que foi abordado por um grupo de jovens que usava expressões de cunho racista e que ainda tentou dialogar, mas sem sucesso", descreve[24].

Ações como o Jantar Haitiano promovidas pela Esquina Cultural, sem dúvida auxiliam a promover a interculturalidade de tipo crítica/descolonial, pois não apenas promove a tolerância e o reconhecimento das culturas na cidade, mas também contribui para minimizar o racismo, os preconceitos e a discriminação social nas pessoas que frequentam a Esquina Cultural.

Perguntamos a Juca se ele acredita que estes projetos sobre gastronomia, promovidos pela Esquina Cultural, ajudam a integrar as pessoas:

> *Totalmente. Por mais que seja... a gente fez aqui com o pessoal que 'tá fazendo o musical, a gente fez... o musical é a "Ópera do malandro", então tem muito a ver com boteco, então a gente resolveu fazer comida de boteco. Por mais que seja comida de boteco, sabe assim, o jantar... qualquer jantar que a gente faz aqui, ele é integração, né, alguém pegar um poema e vai ler, alguém vai fazer uma coisa diferente, mas fora isso, são as mesas, as conversas, as crianças que vêm, interagem com o espaço, as crianças adoram esse espaço, é um lugar que vem muita família também, vem gente assim...(JUCA)*

Para Juca, a gastronomia ajuda a combater preconceitos, a integração acontece de forma expressiva, pois a Esquina Cultural congrega diferentes tipos de pessoas, etnias, público latino e turistas, embora em número menor; o lugar é visitado por brasileiros, argentinos, uruguaios, chilenos, venezuelanos.

> *A Esquina também foi visitada por um espanhol, um francês e um africano, que vieram por conta do turismo, que é uma coisa diferente, os latinos que moram aqui, estudam na*

[24] Informação eletrônica. Disponível em: http://g1.globo.com/pr/oeste-sudoeste/noticia/2016/05/haitiano-e-vitima-de-agressao-no-centro-de-foz-do-iguacu-no-parana.html Acesso em: 02 mar.2017.

> *UNILA e procuram mesmo se integrar. A questão LGBT, por exemplo, tem muito público ligado a essa questão, por exemplo, o Cine Sapata, que foi promoção de uma paulista e tal, taí a Marita e tal, que foi muito legal, sabe, passou um filme e gerou um debate depois, e surpreendeu, porque choveu e veio um público bacana, o debate rendeu muito, bem legal. A gente tenta, sempre que possível, ter uma comida nessas ações assim. Porque a gente entende, culturalmente, que a comida integra. Ela integra, ela aproxima e tal, então assim, eu acho até que muitos preconceitos bobos que tem aqui na fronteira mesmo, em termos de ah, o paraguaio, o argentino, o brasileiro... eu acho que aqui se mistura e cai por terra (JUCA)*

Perguntamos ao entrevistado se alguns pratos oferecidos pela Casa têm sofrido resistência, ou algum tipo de preconceito:

> *Eu não sei dizer se é mesmo preconceito ou questão cultural. Vou dar um exemplo: no jantar haitiano, alguns árabes não vieram, porque não comem carne de porco. É uma questão cultural deles, não comer carne de porco. Mas tem jantar aqui que eles vem, e gerou essa necessidade em vários eventos, que assim, tem a questão vegetariana, tem que ter opção, é colocado. Às vezes até a vegana* (...), *Mas uma coisa engraçada, que nos surpreendeu muito, quando a gente anunciou o jantar haitiano, foi uma loucura de gente procurando pra comprar. E as pessoas nem sabiam direito o prato"* (JUCA)

O entrevistado Juca acredita que a gastronomia em Foz do Iguaçu, não serve de ferramenta para combater preconceitos e é enfático ao afirmar que a gastronomia na cidade serve apenas ao turismo, pois tem um fim comercial, ou seja, vender para obtenção do lucro empresarial.

Referindo-se à Rafain Churrascaria, admite que a intenção do restaurante seja trazer o grupo de turistas para almoçar. Menciona, porém, que a desconstrução de preconceitos acontece em outros locais, como a Esquina Cultural e no comércio em geral, tais como os jantares promovidos no "Soy loco por ti", no "Espaço Energia" e "Hoste Poesia".

> *O problema desses lugares é que são pequenos e carecem de divulgação. Mas têm espaços, isso é uma coisa boa, têm espaços que promovem isso, fora aquelas pessoas independentes, que ah, 'tô fazendo uma comida vegana, e 'tô oferecendo no pátio da universidade ou ali no centro, em qualquer lugar, você liga, eu levo, sabe, e é uma comida vegana e 'tá fora desse eixo comercial, você não foi comprar num restaurante super (JUCA)*

Colocamos outros questionamentos para Juca, que ele, como cliente de comida árabe, considerava que, a partir do contato com este tipo de alimentação, o interesse despertou em ir além de saborear a comida, conhecer mais a fundo a cultura ou que as pessoas frequentam o restaurante árabe apenas para comer.

Acredito nas duas coisas, pessoas que só visitam o restaurante para comer um shawarma, vão pedir uma esfiha, tabule, sei lá o quê (JUCA)

Admite que, por estar ligado à questão cultural, sempre lhe chamou muito a atenção às mulheres de véu. Lembra a sua experiência como professor:

Quando um colega árabe chegava com um doce árabe de presente, que é tradição deles dar doce quando nasce uma criança e tal, cara, e você sente um sabor diferente, eu acho que em várias culturas, quem vem de fora e prova uma gastronomia brasileira, também vai sentir, isso gera uma curiosidade (JUCA)

Depois relata a sua experiência quando consumiu tâmaras e a curiosidade por saber a procedência de tal alimento, pois é inexistente no país, preocupado por saber o lugar em que o encontraria.

De onde vem o shawarma? Sabe, então você começa a pensar assim, nossa, interessante, o kibe, eu achava primeiro que era só o kibe frito, a gente oferece só naquele formato e tal, mas daí de forma, kibe cru, e o temperinho das especiarias ali, hortelã e pão, nossa, tem outra coisa aqui acontecendo. Por mais que você não se aprofunde, você tem uma sensação cultural, pra além da sensação do paladar e tal, assim. Eu acho muito interessante isso, que é uma coisa de você respirar, né? De você respirar... nem sempre é possível, né? (JUCA)

Entrevistamos Maria José Saad (MAZE), brasileira, administradora de empresas e assessora parlamentar, mora em Foz do Iguaçu desde 1996, sempre envolvida nas questões culturais. Considera a Esquina Cultural uma ponte cultural para os habitantes de Foz do Iguaçu, em que se tratam temas diversos, sobre artes plásticas, dança, um lugar onde a política é debatida, um espaço em que todos podem participar.

Há dois anos, começaram a fazer da Esquina Cultural um local de encontros gastronômicos. A ideia inicial era fazê-lo, a cada 15 dias, ou uma vez por mês, sobre as culturas da fronteira, cultura africana, mexicana, haitiana e árabe:

A cultura árabe é a que mais sobressaiu. A gastronomia é uma forma de divulgar a cultura do povo, acho que é uma das mais caraterísticas inclusive, a gastronomia é muito forte quando se fala em cultura, povo, etnia. Gosto muito de trabalhar com a cultura árabe, e, nesse sentido, digo que até os temperos dessa comida são diferentes aos do dia-a-dia. O Jantar Árabe, 1º- Jantar Circuito Cultural Gastronômico, assim chamado, foi realizado no dia 28 de agosto de 2015. A fartura caracterizou o evento, como os outros jantares realizados: kibe, charutos de uva e de repolho, tabule, carne de carneiro, entre outros pratos típicos da comida árabe (MAZE)

Destacamos que Maze é casada com um palestino, conhecedora de detalhes e admiradora da cultura árabe.

No mês de agosto de 2016, organizou um jantar com grande variedade de kibes, para mais de 50 convidados, lotando a "Esquina Cultural", pessoas espalhadas pela sala e a cozinha da Casa, jardins e corredores, entre degustações e conversas.

Fig. 20 – Convite Jantar árabe – Esquina Cultural

Fonte: Imagem de domínio público

Questionada se a Esquina Cultural tentou desenvolver alguma atividade envolvendo os indígenas, Maze foi franca ao afirmar que nada se tinha feito, pois o acesso deles para virem para Foz seria complicado.

Igualmente, assegura que a presença indígena não está representada no imaginário das pessoas quando saboreiam um prato com ingredientes considerados de origem indígena.

> *Quem come mandioca não vai imaginar que isso é um alimento cultivado pelos indígenas, que faz parte da comida deles (MAZE)*

Nem na cidade a gastronomia tem uma representação indígena, apenas o artesanato deles que aparece, afirma.

Declarou que a Esquina Cultural ajuda a integrar as pessoas, as agrega das mais variadas formas, por meio da música, gastronomia, oficinas, debates, pois a Esquina Cultural é visitada por paraguaios, argentinos, chilenos, as pessoas que estão na fronteira que, segundo ela, são fáceis de integrar a partir da Esquina Cultural.

> *A Esquina ajuda sim no combate a preconceitos. Pois a única forma de você combater preconceitos é você reorganizar os seus pensamentos com relação a suas crenças, ao desconhecido, pois quando este passa a ser conhecido você passa a ressignificar aquela pessoa, aquele povo, aquele grupo. Então através dessa interação cultural você ressignifica sua crença com relação aquele povo, aquele gênero (MAZE)*

Perguntamos a Maze se acredita que a gastronomia serve como ferramenta de combate aos preconceitos ou se apenas relaciona as pessoas de uma forma superficial:

> *Em Foz do Iguaçu, não. Pois, por exemplo, quando alguém visita um restaurante árabe, a pessoa é tratada como cliente, que comerá e irá embora antes de pagar a conta. Mas aí não é um momento de integração entre o árabe e o brasileiro, não acontece de uma forma efetiva. Os lugares que usam as referências para ressignificar à integração são a Esquina Cultura e Usina Bar, do Tadeu (Vilalba). Depende do espaço. Em termos gerais trata-se de uma questão comercial* (MAZE)

De todas as maneiras, Maze acredita que a gastronomia desperta a curiosidade nos clientes para tentar verificar o porquê de vários assuntos relacionados com a cultura árabe, como os usos do véu, de outros artefatos, de como eles vieram para o Brasil, etc.

Inclusive conhece pessoas que a partir da degustação da comida árabe, se fascinaram com todo o universo religioso, as maneiras à mesa, as saudações.

> *Mas não acontece o mesmo com os chineses, apesar de ter uma grande colônia na cidade* (MAZE)

Entrevistamos Fabiana Zelinsky (BINHA), promotora de jantares na Esquina Cultural, como o Frida Kahlo e Empanadas Chilenas, este último com muita poesia do chileno Pablo Neruda e variedade de empanadas.

Nascida em Foz do Iguaçu, residente no Jardim Tarobá, é uma profissional da gastronomia. A área inicial de atuação foi na Educação, militante política do Partido Comunista do Brasil (PC do B) por muitos anos, como ativista social.

> *Depois de um tempo, descobri que a gastronomia podia reunir vários fatores da vida e ser mais palpável, mais concreto, também, pois tudo que a gente faz é no mundo das ideias e a gastronomia veio como uma possibilidade de fazer algo mais palpável, mais concreto (BINHA)*

Perguntamos a Binha se acredita que a gastronomia serve como ferramenta de combate aos preconceitos ou se apenas relaciona as pessoas de uma forma superficial:

> *Como Foz do Iguaçu é uma cidade turística, então a gastronomia serve como entretenimento, olha o exemplo dos restaurantes Oba Oba e Rafain Churrascaria, este último que promove um show, o cara passa com aqueles pedaços de carne gigante, né, e isso deixa os turistas deslumbrados, então tem essa coisa do entretenimento, mas na gastronomia ofertada no local, você encontra, no meu ponto de vista, em almoços e jantares feitos pela comunidade, principalmente pela Igreja, que são churrascos da Igreja, então, que são tradicionais, que é aquela coisa que você reúne as pessoas, numa comunidade, pra comer, em prol de alguma mesma coisa (BINHA*)

Sobre o contato de Binha com a cultura árabe:

> *Ocorreu de forma natural, estudei no colégio público com crianças árabes e nas festinhas do final de ano sempre tinha um quibe, sempre levava um docinho árabe, que você ficava ali... compartilhando com a gente (risos). Então é natural, quando você vai comer um lanche, você não vai comer um X- salada, você sai aqui em Foz para comer um shawarma. Você sente que quer saber mais, (...) você come um shawarma, você conhece as pessoas, você vai atrás de saber como é que aquele doce maravilhoso é feito, você descobre que as melhores massas folhadas não são as francesas, são as árabes, os árabes são os inventores, inclusive, das massas folhadas (BINHA)*

Binha acredita que as pessoas, principalmente na cidade de Foz do Iguaçu, têm apreço e um apego maior à cultura árabe por causa da comida, por ter muitos restaurantes de comida árabe na cidade.

> *As pessoas estão acostumadas a comer um shawarma ao invés de um X-salada, é um costume da gente... meus amigos vêm de fora, eu levo eles aonde? Para comer shawarma, claro (risos). É o que a gente incorporou na cidade, é típico, é nosso também. Você incorpora comida, você vai incorporando valores também (BINHA)*

O contato com a comida árabe levou Binha a se interessar muito pela cultura e a levou também a ser militante da causa palestina, desde muito jovem.

> *Tenho amigos, inclusive, que foram para Palestina. Desde pequena conheço e acompanho a questão palestina e, consequentemente, a cultura árabe, com amigos árabes, eu tenho uma prima que se casou com um árabe, então... é uma coisa que é muito próxima. (BINHA)*

A comida árabe levou uma amiga de Binha a incorporar a cultura árabe e a religiosidade.

> *Ela vendia bolos, começou a conhecer mais a cultura, ela fazia doces árabes, também, ela tornou-se muçulmana, ela se converteu, ela hoje é muçulmana (BINHA)*

Binha informou que tem se criado em Foz de Iguaçu casas em que pessoas de diferentes culturas se reúnem para fumar narguilé, um costume árabe, embora esteja muito ocidentalizado, no seu ponto de vista.

> *Aqui na esquina, inclusive, tem uma casa, que o pessoal fica fumando arguilé o dia inteiro e ficam lá conversando, bebendo, têm árabes, brasileiros, paraguaios, argentinos, na mesma casa se reúnem pra fumar arguilé, como as casas de tabaco, antes as pessoas se reuniam para fumar charuto. Hoje elas se reúnem para fumar arguilé. Tem uma aqui na esquina, abriu uma no shopping, e lá vocês tomam café árabe, têm umas coisas, uma coisa vai levando a outra (BINHA)*

A entrevistada manifesta preocupação com o aumento dos preconceitos direcionados ao mundo árabe.

> *Antes do 11 de setembro, as pessoas em Foz do Iguaçu eram mais tolerantes com seus costumes, mas, a partir da chamada guerra contra o terrorismo, as coisas mudaram, por causa também da manipulação dos meios de comunicação, estão um pouco mais intolerantes, mas não acho que as pessoas deixam de ir aos restaurantes ou espaços por causa de medo, alguma coisa assim. Porque, ás vezes, as pessoas têm preconceito, mas elas continuam frequentando, uma coisa assim bem ambígua. (BINHA)*

Entrevistamos Matheus Felipe, parceiro de Binha em um empreendimento gastronômico, realizando as atividades na Esquina Cultural e no restaurante/bar "Soy Loco Por Ti". Mora na Vila Maracanã em Foz do Iguaçu. Acredita que a gastronomia rompe tabus, pois a cidade oferece variados tipos de gastronomia, o que teria influenciado no relacionamento entre moradores da cidade e as comunidades árabes.

> *Mas tem muita gente ainda que acha que os árabes são, tipo, são carrascos, são ignorantes... Mas para o meu ver, eu acho que não, eu acho que é o jeito deles mesmo assim de serem, né? Culturalmente falando, eles são bem familiares, vieram refugiados, é o jeito, né, do país... (MATHEUS)*

O entrevistado acredita que grandes estabelecimentos tradicionais, de gastronomia, não contribuem para minimizar preconceitos, pois o interesse é o fator financeiro, porém, os estabelecimentos mais simples proporcionariam ferramentas descoloniais para uma melhor integração, pois os restaurantes mais sofisticados, os de elite,

como “Rafain Churrascaria”, “Churrascaria Palladium”, apenas proporcionariam subsídios para uma interculturalidade de tipo funcional ao capitalismo, manifesta.

> *Lugares turísticos, onde os viajantes tem roteiros marcados, perdendo de conhecer lugares onde pudessem romper com preconceitos sobre as culturas que transitam pela cidade, afirma. “A Boi de Ouro...é tudo meio que um pacote que eles fazem ali, cercado... pra ajudar esses grandes estabelecimentos”, lugares onde turistas não estão interessados em estabelecer amizades.*
> *Eu fiz uma pesquisa sobre a construção do novo mercado municipal e eu tinha que entrevistar turistas brasileiros, perguntando o que eles achavam da ideia? Eu mal conseguia conversar porque eles ficavam apurados, porque tinham que sair de um passeio no outro, grudado, aí eu só conseguia conversar com os que vinham por sua conta, né? E aí eles falaram que sentiam falta de conhecer mais a gastronomia local porque onde eles iam tinha uma coisa mais local e tal, não sei quê... que eles sentiam falta disso e o mercado municipal seria uma oportunidade de conhecer um pouco mais da gastronomia local. Aposto na integração possibilitada pelas Feirinhas, como as localizadas na Avenida JK, na Praça da Bíblia e Bosque Guarani, lugares de sociabilidade, de encontros. agora que ‘tá tendo uma roda de capoeira, uma exposiçãozinha ali, o negócio que vai ter... a feirinha do Bosque Guarani, tem uma música, tem várias barracas, enche...” (MATHEUS)*

O entrevistado afirma que conheceu a comida árabe muito cedo:

> *Na cidade não tem como não degustar a comida árabe, a gente tem vários pontos que vende shawarma, esfiha, homus, é babanuche (sic), né? (..) Foi surgindo naturalmente... que nem.. eu lá em casa prefiro comer tipo...um shawarma do que um X-salada. Prefiro o babaganuche, que é feito com berinjela, gergelim... Tahine, tahine. É gergelim! É pasta de gergelim, que é muito bom, pra quem gosta de berinjela, é um sabor muito bom. A berinjela feita no fogo, derretida ali...Depois você sova ela com tahine, né, e alho e limão, fica uma coisa muito...eu acho que, dos ingredientes, o mais raro de achar e o mais caro é o tahine. Só que fica um gosto muito bom, uma pasta... muito bom. Forte, viu?! Pão sírio, também. Muito bom pão sírio com alface no meio, um tomate ou um queijinho, fica muito bom* (MATHEUS)

Além de demonstrar o conhecimento sobre a culinária árabe e ser cliente desses lugares, afirmou que, por meio do contato com a comida árabe, despertou nele o interesse sobre a cultura, de conhecer mais a fundo.

> *Acho que é uma cultura muito rica, é uma cultura milenar, vem desde as antiguidades, né? Conheço vários lugares de encontro, de socializar, têm vários, tem um lá no bairro Luso-Brasileiro, e tem a mesquita, mas o Luso... ele é restrito. Eles são mais radicais, questão cultural e a questão religiosa. Mas a mesquita não, a mesquita ela é mais aberta. Muito bom ir lá (...) sei que todo ano eles seguem o Ramadan, né? Que eles não podem comer depois que o sol se põe. (...) São 40 dias, e no final disso aí, eles fazem uma puta festa (risos), comem tudo que não comeram durante os 40 dias... e soltam muito rojão e fazem festa.(...) E eles dão muita comida também, no final do Ramadan. Eles matam o carneiro, como evoca a tradição, né, da carne... (o carneiro) virado pra Meca, pra*

direção sul, viradinho... O jeito do corte certo, pra sangrar... pro animal sofrer menos (MATHEUS)

Demonstra conhecer muitas tradições da cultura árabe, que conheceu por meio da gastronomia, entre essas, que os árabes não compram em açougue de mercado:

Tem que ser num que tenha procedência, que tenha um fiscal, um abatedor que fica lá, que... a cada tanto animal que eles matam, eles têm que ler uma parte do Alcorão lá... que eles têm que rezar e tem que fazer todo aquele ritual. (MATHEUS)

Distingue a divisão cultural existente entre sunitas e xiitas e o radicalismo de grupos como o Estado islâmico. Não desconhece que alguns árabes tratam as mulheres de forma bastante machista.

Tem árabe que tranca a mulher dentro de casa, coloca (...) pra não sair...é um negócio bem conservador... (MATHEUS)

Porém, reconhece serem exceções, pois muitas mulheres árabes são fortes, realizadas profissionalmente. Após estas afirmações, nos dá uma aula sobre o uso de véu entre as mulheres sunitas e xiitas de Foz do Iguaçu e os motivos para usar ou não, e conclui falando da existência na cidade de duas mesquitas e as diferenças entre os fiéis que as frequentam.

Fizemos este percurso pela Esquina Cultural para mostrar a forma como este local promove a integração pela via da interculturalidade crítica/descolonial, usando como ferramenta a gastronomia.

O lugar foi fundado para a integração por meio da cultura, porém, no momento em que a Casa propõe a gastronomia, esta consegue integrar melhor os vários segmentos que visitam os jantares promovidos por Maze, Binha e Matheus, inclusive, em constante diálogo com vários integrantes da comunidade unileira (UNILA).

Sem dúvida, a gastronomia ofertada pela Esquina Cultural tem um propósito integrador, promove à abolição de preconceitos, aquilo conhecido na atualidade como colonialidades de raça, de sexo, de género, todas dentro do conceito de Colonialidade do Poder. (QUIJANO, 2007).

A interculturalidade crítica/descolonial, dessa forma, não é apenas um projeto, tal como propõe Walsh (2002), pois ela se faz presente em diversos lugares e de formas diferentes.

Assim, falamos de colonialidade/descolonialidade, pois se bem continuamos sendo uma sociedade colonizada mental e culturalmente existem por sua vez processos que nos ajudam a libertarmos dessas prisões de longa duração. (BRAUDEL, 1958).

Nos depoimentos, percebemos que Juca, Maze, Binha e Matheus não acreditam que a gastronomia oferecida nos restaurantes de Foz do Iguaçu possa servir de ferramenta para a descolonização dos clientes. Maze reconhece que nos restaurantes árabes, os clientes são bem tratados para beneficiar os empresários, é possível que a degustação da comida os levem na busca pelo conhecimento da cultura árabe em geral.

Os entrevistados acreditam que a gastronomia local, aquela oferecida em Feirinhas e pontos de venda de comidas típicas, possa servir melhor como ferramenta de integração.

No estudo realizado, optou-se por duas categorias: gastronomia e alimentação.

A primeira por estar atrelada à empresa capitalista seria sinônima de lucro. Os empresários procuram o lucro e não a integração de culturas, comunidades, pessoas, a não ser de forma superficial ou relacional.

Porém, os alimentos consumidos nesses locais podem criar nos clientes a curiosidade por desvendar as culturas que se encontram por detrás dos alimentos consumidos, ou dos pratos típicos ofertados em lugares sofisticados, em que, como afirma Bourdieu (2007), se estabelece competição entre classes sociais.

A alimentação, historicamente, tem cumprido o objetivo de integrar pessoas, comunidades, culturas e acredita-se que na cidade de Foz do Iguaçu continua cumprindo essa função, pois nem todos os estabelecimentos visam apenas o lucro, mas a integração, a interculturalidade, como é o caso das feirinhas, bares, botecos, vendas diferentes de comidas típicas, ou de outras.

Locais que trabalham com alimentação e não com gastronomia, pois, como anotado, esta faz parte de um processo capitalista, civilizatório ocidental. Da gastronomia, não apenas faz parte o universo da alimentação, mas toda uma engrenagem que faz da alimentação uma empresa capitalista, em que se pode associar a bebida, a música, a dança e uma série de shows para entretenimento de turistas ou outra classe de clientela.

A gastronomia tem a ver com gerenciamento, compras, produtos, armazenamento, instalações, salas, gestão de pessoas, cardápios, fichas técnicas, e toda uma infraestrutura empresarial, que a diferencia da alimentação, como processo histórico.

8.1.1 Clientes, gastronomia e integração

A seguir, analisaremos depoimentos de clientes de comida árabe, entre outras, em Foz do Iguaçu: Marilu, Evandro, Camila, Alejandra, Leonardo, Alina, Kátia, Rayssa e Tadeu.

Marilu é cliente de restaurantes de comida árabe em Foz do Iguaçu, frequenta os jantares oferecidos na "Esquina Cultural". Perguntamos se acredita que a gastronomia integra as pessoas e se a gastronomia oferecida em Foz do Iguaçu serve de ferramenta de combate a preconceitos ou apenas relaciona superficialmente as pessoas.

> *Com certeza que a gastronomia integra as pessoas ao nos reunirmos para uma bela refeição ou um encontro gastronômico podemos travar conhecimento adquirir ferramentas que podem nos ser úteis nas nossas buscas por melhor qualidade de alimentação sem contar as histórias familiares que ela nos traz e que acho fascinante* (MARILU)

Evandro Gomes Meneses Filho, 30 anos, de Fortaleza, mora há três anos na cidade, trabalhou durante alguns anos nos setores de turismo, transporte, administração e serviços. Estudou Marketing e publicidade. Atualmente, é graduando no curso de Cinema e Audiovisual na UNILA. Evandro gosta de comida chinesa e frequenta o restaurante "Cheiro Verde", geralmente pede, via *delivery*, yakisoba no restaurante "C7". Perguntamos se nesses estabelecimentos comerciais tem observado as pessoas travando diálogos.

Sim, foi à resposta, porém, explica que geralmente estas relações acontecem dentro do próprio grupo. Admite que nunca as pessoas, nesses espaços, estabeleceram dialogo com ele.

Perguntamos para Evandro se acredita que a gastronomia integra as pessoas e se a gastronomia oferecida em Foz do Iguaçu serve de ferramenta de combate a preconceitos ou apenas relaciona superficialmente as pessoas.

> *Sim. Contudo, não serve como ferramenta de combate a preconceitos, apenas relaciona as pessoas sob determinados contextos. São eventos onde geralmente não estão caracterizadas relações de interesse das várias etnias ou raças ou mesmo como se auto classificam os seus participantes* (EVANDRO)

Pedimos que opinasse sobre a forma como a cultura local tem-se adaptado às diferentes culturas externas localizadas em Foz, e como a cultura externa se relaciona com a cultura local.

Evandro manifestou que há poucas atividades culturais em Foz do Iguaçu, geralmente restritas a lugares privados. Não há, segundo ele, um bom aproveitamento do espaço público para que se estabeleça um diálogo entre culturas.

> *Quanto à cultura externa, permanecem algumas variações quanto à língua e a linguagem (Espanhol-português). As relações interpessoais promovidas pela gastronomia: a partilha no tereré, por exemplo. Frequento estabelecimentos de comida árabe há oito anos e o interesse despertou devido à influência local quanto ao consumo por essa culinária. Minha comida preferida é o shawarma* (EVANDRO)

Admite, porém, que embora goste de comida árabe, este contato não despertou algum interesse pela cultura, a não ser um pouco de literatura e música árabes.

Camila Gomes da Silva, 28 anos, de Fortaleza, formada em Biblioteconomia pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Estudou língua inglesa pela Casa de Cultura Britânica (UFC) e, atualmente, trabalha como bibliotecária na UNILA.

Gosta de comida italiana (pizza), no restaurante "Ponto Certo", "Brasão delivery" e "Pizzaria Pop" e sushi no restaurante "Taj". Gosta da culinária árabe e frequenta "Beduínos" e demais restaurantes árabes da Avenida Brasil.

Afirma que, de forma parcial, em ambientes como pizzarias e restaurantes, as pessoas costumam estabelecer diálogo apenas entre o grupo, exceto em ambientes como bares e boates em que as pessoas estabelecem interações entre variados grupos.

Não conhece pessoas que através do contato de sociabilização dos lugares frequentados, estabeleceram amizades.

Para ela, a gastronomia não serve como combate aos preconceitos e que relaciona apenas superficialmente as pessoas.

> *As relações estabelecidas são frágeis e pautadas no interesse pessoal (CAMILA)*

Camila refere que a cultura local absorve comercialmente a diversidade gastronômica promovida pela cultura externa. A cultura externa, especialmente árabe, estabelece relações estritamente comerciais com o meio (Foz do Iguaçu).

Há 10 anos, a entrevistada frequenta restaurantes de comida árabe, pois o preço é acessível e gosta da variedade. As comidas preferidas são as esfihas e homus.

Quando questionada se a partir do contato com a comida árabe, teria despertado algum interesse pela cultura árabe, respondeu que não. Sobre a cultura árabe, admite saber algo sobre a culinária, música, religião e literatura.

Maria Alejandra Montilla Muñoz, politóloga da Universidade de Cauca, natural de Popayán, Colômbia, mora em Foz do Iguaçu por motivos de estudos no Mestrado em Integração Contemporânea de América Latina (ICAL) da UNILA.

Acredita que a gastronomia oferecida na cidade proporciona uma integração apenas relacional. Frequenta estabelecimentos de comida árabe há dois anos, pois amigos frequentavam lugares de comida árabe, como "Beduínos" e gosta de shawarma.

Manifestou-se que o uso da comida não despertou interesse pela cultura árabe. Sobre esta, afirmou saber pouco:

> *Sé que el estilo de su vestimenta es generalmente conservador, más que todo el de las mujeres, sé que la mayoría de los árabes son musulmanes, y que su lugar de culto se llama mezquita*. (ALEJANDRA)

Leonardo Caparroz Cangussu é técnico em Assuntos Educacionais, morador de Foz do Iguaçu e técnico-administrativo na UNILA.

Afirmou que a gastronomia oferecida em Foz do Iguaçu pode proporcionar integração, mas que depende da circunstância. Que há diversas nacionalidades na cidade, assim como brasileiros de diversos estados, e sendo assim, a gastronomia pode promover a integração dos povos para confraternizar. Está seguro que os encontros gastronômicos poderiam gerar uma rica discussão promovendo uma integração crítica/decolonial.

> *Porém, acredito que há muita integração apenas relacional, pois, as pessoas tendem a se reunir com seus pares, buscar semelhantes e não estarem abertas a desconstrução de seus pensamentos. O preconceito é algo enraizado e para desconstruí-lo o indivíduo precisa estar disposto a isto e claro, os encontros gastronômicos podem contribuir. Por outro olhar, se um indivíduo tem um pensamento negativo quanto à cultura árabe, quando este vem a um estabelecimento árabe, onde é bem atendido e prova da culinária árabe, pode sair com outro olhar sobre os árabes. Mas isso depende do quanto este indivíduo é capaz de desenvolver um pensamento crítico, e de relacionar suas percepções (LEONARDO)*

Conheceu a comida árabe em Foz do Iguaçu, há dois anos. Disse que o interesse partiu pela curiosidade devido à forte presença dos árabes na cidade. A comida preferida é o quibe. O contato com a comida levou Leonardo a sentir curiosidade pela cultura árabe. Admite saber pouco sobre os árabes.

> *O que sei é o que vejo. A religiosidade, a gastronomia, a forma de se vestir. Não tive nenhuma integração com os árabes a não ser pela gastronomia e visita à Mesquita*. (LEONARDO)

Maria Alina, 34 anos, de Foz do Iguaçu, professora. Embora a sua comida preferida seja a japonesa, também frequenta restaurantes de comida típica árabe e gosta de esfihas. Observa que ao frequentar estabelecimentos gastronômicos em Foz do Iguaçu as pessoas estabelecem diálogos e relações.

Disse que, ao frequentar esses espaços, as pessoas estabelecem diálogo:

> *Apresentam interesse em saber sobre a culinária da minha região (ALINA)*

Alina conhece pessoas, que através do contato de sociabilização dos lugares frequentados, estabeleceram amizades.

> *São relações que propiciam a troca de culturas, maior conhecimento pela cultura alheia e minimiza o preconceito/discriminação cultural". Creio que a gastronomia integra as pessoas. Com certeza. Acredito que durante o desfrutar de alimentos, você se apresenta de forma mais feliz e, consequentemente, de forma mais verdadeira no contato com outras pessoas, portanto as relações estabelecidas nesses ambientes são verdadeiras e não superficiais. Dessa forma, se estabelece uma relação verdadeira e que combate preconceitos* (ALINA)

Afirma que o contato com a comida árabe lhe ofereceu a oportunidade de se sentir atraída pela cultura destas comunidades

> *Assisto vídeos sobre danças típicas e sobre a formação da família árabe (ALINA)*

Kátia Adriano da Silva, Professora de História, de Fortaleza, mora em Foz do Iguaçu.

> *Fui a Foz visitar um amigo, me apaixonei pela cidade e fiquei. Moro aqui desde 2011 (KÁTIA)*

Afirma que ao chegar à cidade entrou em contato com pessoas de diferentes nacionalidades através da culinária e, desde que chegou em 2011 conhece a comida árabe ofertada em Foz do Iguaçu.

Era nova na cidade e buscava novos sabores, o kibe me conquistou imediatamente (KÁTIA)

A partir do contato com a comida árabe, despertou interesse pela cultura árabe, da qual ainda conhece pouco.

Rayssa Maria Pereira Araújo, de Fortaleza, professora, mora em Foz do Iguaçu. Afirma que tem quatro amigos que vieram tentar a vida em Foz do Iguaçu depois da criação da UNILA e através de passeios para visita-los, resolveu morar também na cidade, por ser pequena, tranquila, com baixos índices de violência e próximo à natureza.

Como a profissão de professora de História lhe permite lecionar em qualquer local do país, resolveu tentar algo diferente em outra cidade diferente de Fortaleza e tem gostado bastante da experiência mesmo longe de casa, dos familiares e amigos, afirma.

Acredita que a gastronomia oferecida em Foz do Iguaçu serve de ferramenta de combate a preconceitos. Assegura que a gastronomia faz parte da cultura e que dependendo do modo como é empregada pode combater preconceitos.

Disse que o Brasil é rico na diversidade cultural e alimentar como os pratos típicos que são conhecidos mundialmente. A exemplo disso lembra-se da feijoada, do vatapá, do acarajé, comidas típicas dos descendentes de africanos, também a culinária mineira com o pão de queijo, o feijão tropeiro; menciona as massas italianas, a tapioca indígena, entre outros pratos do país.

No caso de Foz do Iguaçu, temos como culinária peculiar à presença das deliciosas comidas árabes e japonesas como elementos diversificadores da culinária brasileira, advinda da forte influência dos povos estrangeiros na região (RAYSSA)

A entrevistada pensa que a gastronomia pode contribuir na interação e integração entre culturas diferenciadas. Isto porque através da presença árabe na cidade de Foz do Iguaçu e da expansão de sua culinária, passamos a olhar o outro de forma diferente, com mais admiração, respeito, curiosidade e menos estereótipos culturais, afirma.

A gastronomia árabe aproxima de nós, brasileiros, para mais uma cultura, já que somos multiculturais e talvez sejamos mais abertos às novidades estrangeiras. Os gostos, os temperos mudam o nosso modo de ver o mundo (RAYSSA)

Há cerca de 10 anos frequenta estabelecimentos de comida árabe, pois em Fortaleza há o Habib's®, lanchonete de comidas árabes; em Foz do Iguaçu faz dois anos que visita restaurantes de comidas árabes.

> *Gosto da forma como os árabes temperam as comidas e amo os molhos criados pelos estabelecimentos, pois são muito diferentes dos temperos que eu conheço no Brasil. O sabor é mais forte, concentrado. A comida que eu prefiro é o falafel, pois não encontro em lugar nenhum no Brasil e possui um molho branco com temperos distintos maravilhosos e também me agrada os kibes, principalmente os que possuem molhos (RAYSSA)*

Rayssa acredita que a partir do contato com a comida árabe, despertou-se nela muito interesse pela cultura árabe. Nesse sentido, manifesta o seu interesse em viajar por países de cultura árabe:

> [...] *Como o Marrocos, que é uma região riquíssima na cultura islâmica, além dos Emirados Árabes. Em Foz do Iguaçu, quando tenho tempo para passear, gosto de frequentar o bairro onde a mesquita está situada, pela forte presença árabe, ver as mulheres com seus véus e suas roupas distintas das nossas. Também vou ao shopping comer nos estabelecimentos árabes que possuem a melhor comida do local e observo as árabes que frequentam os espaços. Acho uma área riquíssima culturalmente (RAYSSA)*

Tadeu Afrânio Vilalba Paniagua, 55 anos, de Foz do Iguaçu, turismólogo, antigo proprietário do "Usina Bar", localizado na Avenida Florianópolis da Vila A. Promove o turismo a nível regional e local, trabalhou para empresas de turismo a nível internacional. Os lugares que mais gosta de frequentar em Foz do Iguaçu: "Miako" restaurante de comida japonesa, "Zaragoza", comida espanhola, City Beer, comida de boteco, entre outros.

Afirmou que nos restaurantes que frequenta as pessoas estabelecem dialogo com ele, pelo fato de ser muito conhecido e por ser comunicativo. Admite que na cidade de Foz do Iguaçu se inter-relacionam por pseudo-guetos e grupos de interesse.

> *A gastronomia deve integrar as pessoas, pois é um produto turístico cultural... Remete através do cheiro, lugares, emoções... Apresenta a cultura local (...) Foz é eclética... Temos que nos relacionar pois aqui tem várias etnias, sendo de grupos grandes onde frequentam cursos, lugares comuns, trabalho em conjunto, impossível não se relacionar (TADEU)*

Frequenta estabelecimentos de comida árabe há 30 anos:

> *Além de ser saborosa e exótica, até criamos termos árabes na nossa linguagem, impossível não gostar, até faz parte do nosso dia a dia; minha comida preferida é shawarma (TADEU)*

Tadeu afirmou que a partir do contato com a comida árabe, despertou-se o interesse pela cultura árabe:

> *Na música, na dança e outros costumes, por exemplo, bem receber, culturas que se baseiam no sagrado, admira a hospitalidade familiar, os usos e costumes baseados na comida, onde sempre a família tem prazer em fazer e comer todos juntos, mas predomina o machismo (TADEU)*

Entrevistamos, neste grupo acima colocado, Leonardo, María Alejandra, Camila e Evandro que vieram para Foz há dois ou três anos, e que se interessam por comida árabe, mas isto não lhes tem permitido um aprofundamento na cultura também.

Tal circunstância se deve, possivelmente, ao fato de serem pessoas recém-instaladas na cidade, não tiveram a oportunidade de interagir com os árabes, apenas sentem-se atraídos pela comida e por formas culturais mais visíveis, na medida em que pelas ruas transitam mulheres com seus véus, andas de carro, a pé, e construíram lugares que hoje são referências turísticas, aonde com certeza, Camila, Evandro, María Alejandra e Leonardo conhecem.

Ainda não construíram as ferramentas que lhes permitam conhecer mais a cultura árabe, pois na medida em que passa o tempo, este se torna um aliado da interculturalidade.

No caso de Marilu e Tadeu, que moram mais tempo na cidade, a gastronomia, com certeza, lhes tem proporcionado ferramentas para a interculturalidade, a comida árabe faz parte de seus cotidianos, mas as pessoas com que se relacionam também, como disse Tadeu, por ser uma pessoa comunicativa com as outras, incluindo os árabes, trabalha na área do turismo e conhece, lida e se integra com grupos diferentes.

No caso de Rayssa e Kátia, ressalta-se que, pelo fato de serem professoras de História e Religião, como no caso da primeira, isto tem sido importante no conhecimento das culturas árabes, não foi difícil para elas se aproximarem ainda mais dessas etnias por meio da gastronomia, admirada e amada pelas duas professoras.

Durante a entrevista, Rayssa nos deu uma aula de história e de cultura árabe, ama culinária árabe, e é clara quando admite que esta a levou a se interessar mais por essa cultura.

De todas as maneiras, é importante a impressão de Tadeu, quando afirma que nos locais de convívio de pessoas, grupos ou de culturas, prevalece à integração entre o que ele denomina de pseudogrupos, os que se ligam por interesses diversos.

Importante o depoimento de Alina, pois considera de grande importância o uso da gastronomia como ferramenta de integração entre pessoas. Sete de nove pessoas entrevistadas acreditam na interculturalidade como via para a integração entre pessoas, culturas ou etnias, na cidade de Foz do Iguaçu, por meio da gastronomia como ferramenta da interculturalidade relacional e crítica/descolonial, a partir do contato que tiveram com a culinária árabe.

8.1.2 Khadije e a comida por encomenda[25]

Procuramos Khadije Nagib Gazaue, 39 anos, que veio para Foz do Iguaçu com três anos de idade, os pais libaneses casaram aqui no Brasil, ela e os irmãos mais velhos nasceram em Telêmaco Borba/PR.

Meu pai resolveu vir para Foz, porque tinha a questão da prosperidade, tinha a Ponte da Amizade, o comércio daqui 'tava melhor, então nós viemos morar em Foz. E, desde então, temos ela como cidade natal, mesmo.

Gostou sempre de cozinhar a exemplo da mãe: *a minha mãe foi minha inspiração primeira, que minha mãe cozinha muito bem, todo tipo de comida árabe, então eu me apaixonei por gastronomia*.

Admite que usa as carnes provenientes do abate árabe, pois os animais normalmente são abatidos *com muita violência*, disse. A comida que oferece, ela a considera igual à elaborada no Líbano.

Exatamente igual. Com os mesmos produtos. Até porque meu sogro é que manda os temperos pra mim, lá do Líbano (Risos). E todo mundo que mora aqui, tem parente lá, compra, trazem de lá, viajam, trazem, e os mercados, que nem você falou, trazem os produtos que vendem lá, e eles atendem a cidade o que o pessoal pede aqui. Por exemplo, sai tal marca, o mercado, para não perder para outro, já traz a marca que vai sair lá no Líbano, né? Existe esta concorrência também entre eles.

Afirmou que os brasileiros que consomem a comida por ela preparada estabelecem bastante diálogos e relações com ela. Os seus clientes considerados da classe média e alta, brasileiros, na maioria, pois nos círculos árabes de classe alta, as mulheres fazem sua própria comida.

Khadije manifesta que quando os árabes fazem festas, como casamentos, por exemplo, não consumem comida árabe, pois são realizadas em restaurantes não árabes: *a*

[25] Todas as frases em itálico, neste subtítulo, pertencem à entrevistada Khadije.

gente come o que os restaurantes oferecem. Quem vai fazer uma festa fora. Quem vai fazer a festa em casa, faz comida árabe.

Quando ela convida pessoas em sua casa, *eu faço uma lasanha junto, mas não pode faltar os básicos árabes que é o kibe cru, o homus, o babaganuche, um arroz árabe, alguma coisa tem que ter. Eu posso até colocar um prato brasileiro junto, uma lasanha, uma massa italiana, um outro prato junto, mas tem que ter comida árabe*.

Os brasileiros procuram saber sobre a comida e a cultura árabe, comenta a nossa entrevistada, fazem muitas perguntas, tiram dúvidas. Assegura que à medida que brasileiros frequentam as casas de árabes, *você começa a quebrar estes preconceitos, que todo árabe é terrorista, que todo árabe é isso, é aquilo, que toda mulher muçulmana sofre*.

Disse que quando viajava para dar consultoria, as pessoas perguntavam: *mas você é muçulmana, como você viaja assim, teu marido deixa?* (risos*). Claro que deixa*!

Porque na cultura árabe, assegura Khadije, *na nossa religião, todo muçulmano, homem ou mulher, é obrigação estudar. Todo homem e toda mulher. Aí, existe aqueles homens que não deixam as esposas estudarem, que são minorias hoje*.

> *Assim como a cultura brasileira também existe homens que não deixam as esposas estudarem, trabalharem fora, então em todas as culturas existe o homem machista e isto não é exclusividade dos árabes. Em todas as culturas existe isso. Inclusive eu tinha amigas minhas, na faculdade, que falavam: nossa, seu marido deixa você fazer tudo, o meu não deixa eu fazer nada... e elas são brasileiras! (risos).*

Perguntamos se, por meio destas relações de amizade que se estabeleceram no mundo da gastronomia, essas pessoas passaram a frequentar lugares de sociabilidade árabe.

Algumas sim. Algumas frequentam até a casa dos meus pais, que são idosos, e estabelecemos um contato de amizade muito grande.

Falou que há pessoas que não conhecem muito sobre os árabes, mas, *quando começam a conhecer, começam a não ter tantas críticas. Mas tem gente que já 'tá com a opinião formada e não adianta discutir. Que não vai mudar a opinião, então não adianta nem argumentar... Eu respeito*.

Khadije considera a gastronomia uma porta de entrada para a cultura, exatamente. As pessoas acabam fazendo muitas perguntas. Quando dá palestras, tem que parar na metade desta para responder perguntas sobre o véu, *se é verdade que o homem tem sete esposas, quatro esposas, é verdade isso, é verdade aquilo, então tem que parar para dar explicação de outros assuntos*.

Nesse sentido, está segura que a gastronomia integra as pessoas. Acredita que a gastronomia oferecida em Foz do Iguaçu serve de ferramenta de combate a preconceitos.

Eu acho que a gastronomia aproximou muito a comunidade brasileira local aqui dos árabes, porque, antigamente, quando eu era pequena, os árabes não tinham amigos brasileiros, só andavam com árabes, aí começou a ter restaurantes árabes, começamos a frequentar o comércio árabe, ele acaba juntando o comércio geral e a gastronomia... eu acho que interage sim .

Está segura que os árabes têm se adaptado bem à cultura brasileira, *chega à cidade e faz amizade, se adapta rápido. Faz amizade com todo mundo, se adapta ao comércio, se adapta à comida, então... se não tem comida árabe, ele come qualquer comida,* afirma. *Os árabes escutam toda classe de música. As pessoas do bairro onde moro compram produtos árabes que meu marido vende num mercado em casa.*

Então são brasileiros que pegam costumes nossos, sabe, e quando tem doce árabe, comida árabe, passam e compram e tal, acho muito bacana, eles gostam de interagir. Eu vejo até brasileiro escutando música árabe. Você falou da música, né, tem brasileiro que escuta música árabe, eu vejo carros passando aí dos nossos vizinhos tocando música árabe. Até vestimenta, tem a moda hoje em dia, alguns modelos são inspirados na música árabe, os bordados, né? E é bacana.

Sobre as pessoas que gostam do consumo de comida árabe, Khadije comenta:

Eu tenho bastante amiga japonesa, que come da comida árabe, que gostam mesmo... eu digo pra você, eu também sou brasileira, nascida aqui, mas igual a mim tem muitas que são descendentes de italiano, alemão, então tem bastante gente de outras culturas, sim, que gostam da comida, inclusive os paraguaios, argentinos.

Assegura que *a gastronomia quebra tabu, quebra preconceitos. Bastante*. Porém, manifesta ter pessoas que apenas quer comer a comida e *não vai querer saber o porquê, como chegaram, quem trouxe este tempero pra cá, qual a influência desse tempero, só quer saber disso e a opinião vai continuar aquela, fechadinha*.

Sabe o que é também, tem muita gente que acha que o árabe é muito fechado ou tem medo de chegar no árabe de levar uma patada, por exemplo né, e a pessoa fica retraída, não conversa, não fala, quando ela vê que o árabe 'tá lá conversando, dialogando, é quando ela se abre também. Acaba tendo essa troca de experiência.

Finalmente, acredita que *o que une as pessoas é uma mesa e a comida, isso sempre foi a família, base de tudo, foi a hora do jantar, do almoço, eu acho, na minha opinião, né?*

> No mundo árabe, a cerimônia de preparar e servir o café faz parte da tão conhecida hospitalidade árabe. Quando oferecido ao visitante é sinal de que a visita é bem vinda e honrada por seu anfitrião. No deserto ou em uma casa

> moderna, o tradicional preparar e servir o café é sempre feito com muita dedicação. O ritual básico não mudou muito através das gerações. (TENDA ÁRABE, s/d apud SANTOS, 2013, p.90).

Khadije foi contundente ao afirmar que a gastronomia abre as portas para entrar na cultura do outro. Isso ficou claro na forma como fomos recebidos na sua casa, por ela e seu marido. A entrevistada nos impressionou com sua receptividade, oferecendo bolachas caseiras típicas da comida árabe e o café servido à moda árabe.

A hospitalidade árabe novamente se fez presente, demonstrando os equívocos da generalização ocidental em relação à subjetividade distorcida do indivíduo árabe.

8.1.3 Feirinha do Bosque Guarani: comida árabe e integração

Fig. 21 – Feirinha Guarani

Fonte: Imagem de domínio público

Buscou-se verificar, em visita à Feirinha Guarani, se por meio da gastronomia oferecida ocorre integração entre clientes e vendedores, o que faria da gastronomia uma ferramenta para a interculturalidade.

Interessou-nos uma barraca de venda de comidas árabes, em que encontramos Leisa e Shaimá. Leisa é descendente de libaneses, os pais vieram do Líbano e foram morar no Rio Grande do Sul, onde ela nasceu. Em 1982, veio para Foz do Iguaçu com toda a família. Manifesta ter vindo para esta cidade, pois seu pai queria criar os filhos conforme os costumes árabes, pelo fato da cidade ter uma grande colônia. O pai resolveu vir para o Brasil por causas econômicas:

> *Para ter uma renda maior. Porque o país... hoje já mudou muita coisa, mas naquela época era tipo... trabalhava no verão pra viver no inverno, porque na região dos meus pais lá, a neve cobre tudo, assim, então no inverno não tem trabalho. Entendeu?* (LEISA)

Em janeiro de 2012 começou a trabalhar com a venda de comida árabe, porém também atende encomendas. Considera tradicional a comida que oferece:

> *Totalmente tradicional. Eu não fujo nada do tradicional, não tentei adaptar nem abrasileirar, nada. Entendeu? Eu tento manter o mais legítimo possível* (LEISA)

Os seus clientes são 98% brasileiros, afirmando que a comida árabe e as adaptações acontecem, no entanto, a sua comida é diferenciada, turistas vindos da Bahia e outras regiões do Brasil ficam admirados com as receitas tradicionais, e afirmam não encontrar comida tipicamente árabe em restaurantes em São Paulo ou Rio do Janeiro, em que a comida não é feita por árabes.

Compra os temperos e ingredientes em lojas especializadas de Foz do Iguaçu ou Ciudad del Este. Disse que, assim como os produtos vem em *containers* do Oriente Médio, para lá também vão produtos do Brasil.

> *Lá no Líbano você compra o café Caboclo, lá você compra o guaraná, encontra vários produtos brasileiros... então, o container que vem de lá com os produtos árabes, ele volta com produtos brasileiros*! (LEISA)

Não atende nos bairros, pois ainda muitas pessoas têm preconceito e não conseguem comer uma esfiha, por exemplo, por esse motivo prefere o público das Feirinhas por ser heterogêneo, por serem feiras centrais aonde vão muitas pessoas de toda a cidade.

> *Quando... e não é porque a pessoa não tem dinheiro, eu não estou dizendo em questão financeira, porque quando...Eu fiz um Natal... participei de um Natal da Prefeitura no ano passado, lá na Praça do Mitre, foram vinte... vinte e cinco dias que eu acho que a gente ficou lá. Todos os dias na Praça, naquelas casinhas, e quando era turista*

> *paraguaio, argentino ou o pessoal que vinha fora de Foz, eu vendia legal, todo mundo quer provar, todo mundo quer conversar... Agora, quando, tipo assim, tinha apresentações que vinham as comunidades dos bairros, pra Praça... aquele dia podia saber que eu não vendia. Eu vendia esfiha a um real, o cara vendia o cachorro-quente a oito... o povo ia lá e comprava o cachorro-quente de oito, mas ele não pagava um real pra provar a esfiha, 'cê entendeu? É como se provar o diferente, é como se fosse assim o exótico, o tabu, sabe?* (LEISA)

Afirma que as pessoas que frequentam as Feirinhas estabelecem amizades ao conversarem com ela:

> *Por serem turistas de vários lugares, as pessoas vêm em grupo aqui, conversam, olham, às vezes acabam comprando alguma coisa, mas não tem essa de amizade instantânea, entendeu? Aqui na minha barraca, às vezes, eu consigo fazer que isso aconteça porque eu 'tô com uns clientes aqui, daí chega outros clientes e daí a gente acaba conversando todos juntos. Mas, por quê? Porque eu 'tô atendendo atenciosamente pra que todos se sintam à vontade. É isso... Hoje, minha filha 'tava comentando comigo, ela falou assim: Mama, a maioria dos nossos clientes acabam tornando nossos amigos (LEISA)*

Leisa acredita que as pessoas que estabelecem contato por meio da comida árabe não conseguem ser atraídos pela cultura árabe ao ponto de frequentar os espaços de sociabilidade.

> *Nesse sentido, não, acho que na grande maioria não são relações de amizades. Se eu for falar, tipo... que nem... já atendi turista aqui que chegou pra mim: nossa, eu comprei da sua barraca porque você nos recebeu sorrindo, porque a impressão que eu tinha de vocês não era essa. Veio comer um kibe, daí gostou, daí começou a conversar, daí comeu outro, comeu outro e daí... foi embora pra Bahia, voltaram no outro mês... Então, eu acho que é isso que você quer me perguntar? É só você ver que chega aqui, às vezes, as pessoas, na maioria, nem são nossos clientes, mas a pessoa 'tá passando e vê uma moça de véu ou vê minha cara de árabe (Risos), já para e começa a falar: ah, eu conheço fulano, eu ia no restaurante dele e que é amigo dele, entende? E vai criando-se os laços, assim... às vezes não intencionalmente, mas acontece.* (LEISA)

Perguntamos sobre a forma como os árabes têm se adaptado à cultura local, e como a cultura local se relaciona com a cultura árabe.

> *Então... Eu poderia, mas acho que a minha filha vai saber responder melhor essa, né, filha? (risos) (LEISA)*

Shaimá é filha de Leisa e trabalham juntas no empreendimento. Sobre a pergunta:

> *Olha.... tem os dois lados. De certa forma, de um modo geral, você vê que ela é muito bem recebida, a cultura árabe aqui. Muito bem recebida, mas, assim... em Foz do Iguaçu*

já tem esse perfil de receber muitas etnias. Só que tem um choque de cultura, sempre tem (SHAIMÁ)

Leisa comenta que acredita que a gastronomia integra de forma a combater preconceitos, ao que Shaimá complementa:

Eu ouvi a pergunta do preconceito. Eu acho que sim... quebra muito preconceito, porque tipo assim... ah.. querendo ou não, o árabe tem uma visão de ser.... quer dizer, as pessoas de fora veem, têm uma visão do árabe, do árabe ser muito fechado, de ser muito... até preconceito. Aí, por exemplo, a gente tem um grande público... digamos assim... alternativo, sabe? Que abrange assim, vários tipos de gente, e uma coisa de clientes que viraram amigos, que já me disseram que por ser homossexuais, eles tinham muito medo de chegar e compra com a minha mãe, por exemplo. E com o tempo, quando a minha mãe começou a atender eles, começou a conversar, de somar-se aos amigos, eles vêm que não é assim, entendeu? Tipo assim... A impressão era uma e depois os preconceitos vão se rompendo, o extremismo árabe não é geral (SHAIMÁ)

Shaimá analisa como nas Feirinhas elas têm a oportunidade de se relacionar com o cliente.

'Tava até comentando hoje cedo com a minha mãe, eu falei assim... É engraçado como a gente tem tantos clientes que viraram amigos, a gente não tem mais... sério, tem gente que vem comprar aqui, que a pessoa...era só uma troca ali, né? Fazer a troca do dinheiro pela comida, coisa de dois minutinhos, a pessoa fique dez, quinze, vinte minutos de... conversando, sabe? E... eu explicando muita coisa, minha mãe explicando muita coisa, as pessoas perguntam, elas têm curiosidade, entende? (SHAIMÁ)

Leisa interrompe Shaimá e fala:

Mas a maioria são turistas que perguntam, o pessoal local mesmo, menos...(LEISA)

Ao que Shaimá replica:

O pessoal local menos, porque já tem esse contato. Mas assim... com certeza, ainda mais essa relação de feira... (SHAIMÁ)

Para Shaimá, a população local não é mais fechada, pois estão acostumados com os árabes na cidade. Conta que quando foi fazer vestibular em Curitiba, as pessoas perceberam, os seus traços diferentes e perguntaram:

Mas qual é sua descendência? Tenho descendência libanesa. Então você é árabe? A pessoa se assusta (risos). Aqui em Foz é corriqueiro, aqui em Foz é mais um árabe, entendeu? Mas as pessoas de fora têm muita curiosidade, muita curiosidade mesmo (SHAIMÁ)

Esclarece, ainda, muitas dúvidas colocadas por vários entrevistados sobre o uso do véu entre as mulheres árabes, questionou-se se o uso tem caráter religioso, ou se por causa do patriarcado elas seriam obrigadas. Ela fala que no seu caso, pela religião, deveria usar.

> *Só que é considerado um pecado maior você colocar e tirar, do que você nem colocar. Segundo ponto: não é só colocar o lenço. Você tem que 'tá de lenço, você tem que fazer as cinco orações diárias, tem um monte de condutas que você deve seguir. O lenço por si, não tem significado. Então, eu quis colocar lenço quando era criança, Mama não deixou, até porque eu ia crescer e será que era isso mesmo que eu queria? E hoje eu agradeço. Hoje eu não tenho intenção de colocar, pelo menos enquanto eu não quiser seguir todas as regrinhas, ter a conduta certa, entende? (SHAIMÁ)*

A Feirinha do Bosque Guarani, local das entrevistas realizadas com Leisa e Shaimá, está localizada em frente ao Zoológico da cidade e defronte ao Terminal de ônibus urbanos, espaço de muita sombra e de passagem constante de pessoas.

O nome do Bosque e da Feirinha, provavelmente não signifique nada para os clientes e vendedores da Feirinha, pois, no final, os indígenas guarani, representantes legítimos da região das Três Fronteiras, não aparecem nas instalações do Bosque nem da Feirinha.

Como no restante da cidade, as suas tradições alimentares ameríndias não fazem parte nem da gastronomia ofertada na cidade, nem do imaginário da maioria dos clientes que, no cotidiano, degustam produtos de tradição indígena como a batata, o milho e a mandioca, entre outros.

Nesse lugar, de todas as maneiras, se dá a integração entre pessoas que transitam por entre barracas e vendedores que oferecem suas comidas, estabelecem diálogos, dialogam, assim como respostas que, como no caso da barraca da Leisa e da Shaimá, tiram as dúvidas de curiosos e de outras pessoas que querem saber mais sobre a cultura árabe, outros aceitam o convite de se aproximarem ainda mais dos árabes, pois encantados com as conversas que se estabelecem, percebem que essas mulheres que vendem comida se comunicam e não permanecem encerradas no seu mundo cultural, como marcado no imaginário do que ouve falar de árabes e acredita que todos não passam de um bando de machistas que humilham as mulheres cotidianamente, obrigando-as a usar prendas de vestir, como burcas e véus.

Shaimá, por exemplo, falou de suas amizades, muitos deles gays ou lésbicas, os quais acreditavam que Leisa, por ser uma senhora de idade mais avançada, que usa véu, nunca iria aceitar conversar com eles.

Entre degustação de esfihas e kibes, as conversas fluem, as relações se instalam entre turistas, moradores da cidade e as duas mulheres árabes que oferecem os alimentos típicos da culinária árabe.

Preconceitos perecem e a integração flui por meio da interculturalidade de caráter relacional, porém também crítica/descolonial, pois os árabes não apenas são reconhecidos como uma cultura a mais que se deve respeitar ou tolerar, a integração que a gastronomia permite, leva as pessoas a admirar e querer saber sobre pessoas que de repente se encontram frente a frente, prontas para aceitar-se mutuamente conforme as regras culturais de cada uma, esquecendo-se de preconceitos e más interpretações de uma cultura que apenas agora começam a conhecer e que oferece muitos de seus encantos, como na história das *Mil e Uma Noites*.

Torna-se lamentável que essa integração ainda não aconteça entre os árabes e pessoas dos bairros, pois como relatado pelas nossas entrevistadas, ainda não foi possível convencer a essas pessoas do valor cultural da comida árabe, pois preferem comprar um cachorro quente no valor de oito reais do que uma esfiha de um real.

9 CONCLUSÃO

Neste estudo, tomou-se como escopo principal verificar se a gastronomia oferecida em Foz do Iguaçu poderia servir de ferramenta para a integração, pela via da interculturalidade, na cidade de Foz do Iguaçu.

Ancorados nos conceitos de colonialidade/decolonialidade, que permitiu verificar que a sociedade assentada em Foz do Iguaçu, composta pelos pioneiros, descendentes de alemães, italianos e poloneses, bem imigrantes como os árabes, compuseram e compõem culturas perpassadas por hierarquias de poder que racializam e discriminam pessoas não brancas, eurocentradas e modernas.

Os indígenas, por exemplo, constituem povos que se interpõem à civilização, ao futuro, por tanto não tem participação como protagonistas da região das três fronteiras, em que os paraguaios são discriminados, tidos como indígenas e utilizados como mão-de-obra barata, por tanto as suas tradições alimentares são invisibilizadas.

Marcada por culturas patriarcais, eivadas de discriminação machista e acríticas, Foz do Iguaçu carrega em sua história a colonização das culturas e das mentalidades.

O cenário de pesquisa e sua relação com o turismo e a gastronomia serviram de foco para a pesquisa pretendida, e, nesse sentido, utilizou-se a categoria interculturalidade para analisar se a gastronomia oferecida a turistas e moradores locais da cidade poderia tornar Foz do Iguaçu uma cidade intercultural, integrada por meio da alimentação.

Traçou-se um paralelo entre alimentação e gastronomia, demonstrando que a primeira, como ritual, exerce uma função integradora na construção cultural das populações, desempenhando relevante papel na harmonia de grupos sociais e na perpetuação dos mesmos.

Ao tornar-se um meio de sociabilidade que propicia a união, permanência e transformação desses grupos, participa na organização da vida cotidiana de uma sociedade e na caracterização dos fenômenos socioculturais. A alimentação, no transcurso de milhares de anos, contribuiu na transformação das culturas, da sociedade, desde o momento da transição entre o *cru e o cozido*, entre o natural e o cultural, e que tem possibilitado a criação de necessidades para a realização de bens culturais.

A categorização dos capítulos buscou seguir a tessitura das teorias que orientam, sustentam e comprovam os fatos narrados, encetando reflexões cabíveis.

Estereótipos, arquétipos e uma sociedade que se descortinou, apesar da complexa multiplicidade de aspectos a serem observados e descritos, nem sempre visíveis, como tudo que se relaciona ao ser humano.

Demonstramos que os árabes, por meio de suas tradições culturais, especialmente a religiosidade e as tradições alimentares, têm formado um grupo compacto, que os auxilia a manter laços de solidariedade, de relações entre as comunidades estabelecidas no Brasil e as originárias.

Trata-se de uma cultura coesa, integrada por laços atávicos que a isolaram das culturas ocidentalizadas, como a dos pioneiros mencionados, instaladas por mais de um século em Foz do Iguaçu.

Por meio da gastronomia oferecida em restaurantes de comida árabe e outros locais como cafeterias, mercados, projetos culturais, entre outros, observa-se que há possibilidade de planear o árduo caminho da interculturalidade crítica/descolonial.

Entretanto, a interculturalidade permanece como sendo de caráter relacional e também funcional ao lucro, no *ethos* por vezes caótico da centenária Foz do Iguaçu.

Assim, propusemos as discussões acerca da colonialidade/descolonialidade, pois se bem continuamos sendo uma sociedade colonizada mental e culturalmente, sobrelevam-se os processos que nos auxiliam na libertação dessas prisões de longa duração.

Pretende-se que este estudo encete novas discussões e futuros trabalhos acerca da temática, trazendo à luz aspectos que mereceriam aprofundamento por meio de abordagens outras.

A construção da interculturalidade crítica/descolonial terá que trespassar, portanto, as indefinições de uma sociedade que não se reconhece como livre, emancipada e soberana.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Danielle Michele Moura de. Nos caminhos da integração e da interculturalidade: os desafios da UNILA. **Sures**, n. 3, p.1-17. Disponível em: <https://revistas.unila.edu.br/sures/article/view/173/191>. Acesso em: 09 mar.2017.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UnB, 2005. 101p.

BAKER, Angela Fiorese. **A gastronomia e sua interação com o turismo e a nutrição**. 2003. 63f. Monografia (Especialização) – Centro de Excelência em Turismo, UNB, Brasília/DF. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/214/1/2003_AngelaFioreseBaker.pdf>. Acesso em: 11 mar.2017.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano. **Rev. investigación em turismo y desarrollo local Turydes**, v.1, n.2, março, 2008. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>. Acesso em: 10 mar.2017.

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. 112p.

LÓPEZ-BELTRÁN, Carlos. Sangre y temperamento: Pureza y mestizajes en las sociedades de castas americanas. In: GORBACH, Frida; LÓPEZ-BELTRÁN, Carlos (Eds). **Saberes locales**: Ensayos sobre historia de la ciencia en América Latina. Zamora/Mex: El Colegio de Michoacán, 2008. pp.289-342.

BENETTI, Marcia; HAGEN, Sean. Jornalismo e vida cotidiana: o comer e o cozinhar contemporâneos nas revistas semanais. **Rev. Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação E-compós**, Brasília, v.11, n.2, maio/ago. 2008. Disponível em:< http://www.compos.org.br/seer/index.php/e-compos/article/viewFile/228/273 Acesso em: 11 mar.2017.

BIESEK, Ana Solange; ABDALLAH, Amineh Ali. A influência da diversidade etnicocultural: a cultura árabe em Foz do Iguaçu, Paraná. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 3., 2009, Foz do Iguaçu. **Anais**...Foz do Iguaçu/PR. 2014. Disponível em: <http://festivaldeturismodascataratas.com/wp-content/uploads/2014/01/6.-A-INFLU%C3%8ANCIA-DA-DIVERSIDADE-%C3%89TNICO-CULTURA-A-CULTURA-%C3%81RABE-EM-FOZ-DO-IGUA%C3%87U-PR.pdf>. Acesso em: 12 mar.2017.

BINICHESKI, DILAINE. **Direitos humanos internacionais**: cultura islâmica frente às relações de gênero. 2010. 267f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Direito, URI, Santo Ângelo/RS. 2010. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/teste/arqs/cp146922.pdf> Acesso em> 14 mar.2017.

BOAS, Franz. **Antropologia cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. 112p.

BOSCH, Juan. **De Cristobal Colón a Fidel Castro**: El Caribe frontera imperial. Santo Domingo/DOM: Librero Editor, 2009. 769p.

BOURDIEU, Pierre Félix. **A dominação masculina**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

_____. **A distinção**: crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2007. 556p.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 352p.

BRITTO JÚNIOR, Álvaro Francisco de; FERES JÚNIOR, Nazir. A utilização da técnica da entrevista em trabalhos científicos. **Evidência**, Araxá, v. 7, n. 7, p. 237-250. 2011. Disponível em: <http://www.uniaraxa.edu.br/ojs/index.php/evidencia/article/view/200/186>. Acesso em: 13 mar.2017.

BURNS, Edward McNall. **História da civilização ocidental**: do homem das cavernas até a bomba atômica. Rio de Janeiro: Globo, 1970. 1054p.

BUSSOLETTI, Denise; YÀNEZ, Carlos. Interculturalidade, diferença e diversidade: políticas educativas no Brasil e na Colômbia. **Cadernos de Educação**, FaE/PPGE/UFPel, Pelotas, v.43, p.138-152, setembro/outubro/novembro/dezembro. 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/caduc/article/download/2193/1987.>.Acesso em: 02 mar.2017.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas Híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. 2.ed. São Paulo: EDUSP, 1998. 392p.

CANDAU, Vera Maria Ferrão; RUSSO, Kelly. Interculturalidade e educação na América Latina: uma construção plural, original e complexa. **Rev. Diálogo Educ**., Curitiba, v. 10, n. 29, p. 151-169, jan./abr. 2010. Disponivel em: <http://www2.pucpr.br/reol/index.php/dialogo?dd99=pdf&dd1=3429.>. Acesso em: 08 mar.2017.

CANDIDO, João Ernesto Pelissari. **Sabores de Foz**: do produtor a sua mesa: um estudo sobre a alimentação entre agricultores familiares em Foz do Iguaçu. 2015. 61p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Curso de Graduação em Desenvolvimento Rural E Segurança Alimentar, UNILA, Foz do Iguaçu/PR. 2015. Disponível em: < https://dspace.unila.edu.br/handle/123456789/410>. Acesso em: 15 mar.2017.

CAPELLANI, Clenise Maria Reis**. A alimentação como processo de integração da comunidade árabe em Foz do Iguaçu**. 2013. 125f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Cultura e Fronteiras, UNIOESTE, Foz do Iguaçu/PR. 2015. Disponível em: < http://tede.unioeste.br/tede//tde_arquivos/12/TDE-2014-03-06T081913Z-1132/Publico/DISSERTACAO%20Clenise2.pdf>. Acesso em: 09 mar.2017.

CARDOZO, Poliana Fabiula. A imigração árabe em Foz do Iguaçu: conservando sua cultura através de suas instituições representativas**.** In: SANTOS, Carlos Honorato Schuch. (Org.). **Organizações e Turismo.** Caxias do Sul: Educs, 2004. 219p.

_____. **Possibilidades e limitações do turismo étnico**: a presença árabe em Foz do Iguaçu. 2004. 170f. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Turismo, UCS, Caxias do Sul/RS. 2004. Disponível em:
< http://www.ibeipr.com.br/conteudo/academicos/cardozo.pdf>. Acesso em: 04 mar.2017.

CARLOTO, Denis Ricardo. **O espaço de representação da comunidade árabe-muçulmana de Foz do Iguaçu-PR e Londrina-PR**: da diáspora à multiterritorialidade. 2007. 130f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, UFPR, Curitiba/PR. 2007. Disponível em: <http://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/33581/R%20-%20D%20-%20DENIS%20RICARDO%20CARLOTO.pdf?sequence=1>.Acesso em: 01 mar.2017

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões e debates**, n. 42, p. 71-80. 2005. Curitiba: UFPR. Disponível em:
<http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800.> Acesso em: 12 mar.2017.

CARVALHO, Carolina Minardi ; GUIMARÃES, Leonardo Massula; ZANDOMÊNICO, Renan Ribeiro. Entre Kultur e Civilization: uma análise da formação do conceito de civilização e cultura na transição do feudalismo para o capitalismo, a partir dos textos de Norbert Elias. **Rev. História em Curso**, Belo Horizonte, v. 3, n. 3, 2013. Disponível em:<http://periodicos.pucminas.br/index.php/historiaemcurso/article/view/5344/pdf>.
Acesso em: 07 mar.2017

CARVALHO, Élcio Aparecido. 100 anos de Foz do Iguaçu: a importância da cidade para o Mercosul. **Rev. Orbis Latina**, Foz do Iguaçu, v.5, n.1, jan-dez, 2015.
Disponível em:
<https://revistas.unila.edu.br/index.php/orbis/article/view/430/377>. Acesso em: 08 mar.2017.

CASTRO-GÓMEZ, Santiago; GROSFOGUEL, Ramón (Eds.) **El giro decolonial**: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global. Bogotá: Siglo del Hombre /Universidad Central/ Instituto de Estudios Sociales Contemporáneos y Pontificia Universidad Javeriana/Instituto Pensar, 2007. 307p.

CERVO, Amado Luiz. **Relações internacionais da América Latina**: velhos e novos paradigmas. Brasília: IBRI, 2001. 316p.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia/GO, v.11,n.2, p.203-222. 2013. Disponível em:
<http://revistas.ucg.br/index.php/habitus/article/view/2865/1753>. Acesso em: 01 mar.2017.

COLODEL, José Augusto. **Obrages e companhias colonizadoras**: Santa Helena na História do Oeste Paranaense até 1960. Santa Helena / PR: Assoeste/Educativa, 1988. 292p.

CONTRERAS, Jesús; GARCIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. 496p.

CORONIL, Fernando. Natureza do pós-colonialismo: do eurocentrismo ao globocentrismo. In*:* LANDER, Edgardo. **A colonialidade do saber:** eurocentrismo e Ciências Sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005. 278p.

DE GARINE, Igor. Modes alimentaires. In: DIGARD, Jean Pierre. **Histoire des moeurs**, v. 1. Paris/FR: Galimard, 1987. 864p.

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. Rev. História: questões s debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. UFPR. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/historia/issue/view/1290>. Acesso em: 05 mar.2017

DOMINGUES, André Ricardo. O processo imigratório da Comunidade Árabe e suas inserções culturais no território de Foz do Iguaçu-PR. **Partes**, São Paulo, v. 15, p. 1-8, 2013. Disponível em: < http://www.partes.com.br/2013/03/04/processo-imigratorio-da-comunidade-arabe/#.WNi6S_krLIU>. Acesso em: 11 mar.2017.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.136p.

DOURADO, Guilherme Mazza. **Belle Époque dos Jardins**: da França ao Brasil do século XIX ao início do século XX. 2008. 224f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo, USP, São Carlos/SP. 2013. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/18/18142/tde-07042009-154158/pt-br.php>. Acesso em: 11 mar.2017.

DREWNOWSKI, Adam. Taste preferences and food intake. **Annu. Rev. Nutr**. v.17, p. 137 – 53, 1997. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9240927>. Acesso em: 16 mar.2017.

DUSSEL, Enrique. Europa, modernidad y eurocentrismo. In*:* LANDER, Edgardo. **A colonialidade do saber:** eurocentrismo e Ciências Sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005. 278p.

_____. 1492: **El encubrimiento del outro. Hacia el origen del mito de la modernidade".** Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación - UMSA. La Paz: Plural 1994.

ELIAS, Norbert. Sociogênese do conceito de Civilization na França. In: ELIAS, _____. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Zahar, 1990, p. 51-64.

EMBACHER, Arlete. **As Fases da Pré-História**. MiniWeb Educação, 2012. Disponível em: http://www.miniweb.com.br/historia/artigos/i_antiga/pre-historia1.html. Acesso em: 22 mai. 2016.

FAUSTINO, Rosângela Célia. **Política educacional nos anos de 1990**: o multiculturalismo e a interculturalidade na educação escolar indígena. 2006. 334f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Educação, UFSC, Florianópolis/SC. 2006. Disponível em: < https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/88422/275237.pdf?sequence=1>. Acesso em: 13 mar.2017.

FERREIRA, Ângela Maria Gondim Sales Alencar et al. O fabuloso universo da cultura árabe: um dia na terra das mil e uma noites. In: ENCONTRO DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, 2, Recife. **Anais**...Recife: Faculdade Senac, 2008. Disponível em:

<http://www.faculdadesenacpe.edu.br/encontro-de-ensino-pesquisa/2011/II/anais/comunicacao/005_2008_oral.pdf>. Acesso em: 09 mar.2017.

FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, 1995. 421p.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 904p.

FLEURI, Reinaldo Matias. Educação Intercultural: decolonializar o poder e o saber, o ser e o viver. **Visão Global**, Joaçaba, v. 15, n. 1, p. 7-22, jan./dez. 2012. Campo Grande/MS, n. 37, p. 89-106, jan./jun. 2014. Disponível em: <http://editora.unoesc.edu.br/index.php/visaoglobal/article/viewFile/3408/1507> Acesso em: 10 mar.2017.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. Brasília: Thesaurus, 1995. 288p.

FRIZON, Janete Diane. Hábitos Alimentares e Qualidade de Vida: uma discussão sobre a Alimentação Escolar. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 2006, Cascável. **Anais**...Cascável/PR: UNIOESTE. 2008. Disponível em: <http://www.unioeste.br/cursos/cascavel/pedagogia/eventos/2008/2/Artigo%2004.pdf>. Acesso em: 12 mar.2017.

FUJIMOTO, Alexandre Shiguenobu Habitzreuter; GASTALDO, Jackson Luis. O desenvolvimento sustentável do turismo gastronômico nipônico em Foz do Iguaçu. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 5., 2016, Foz do Iguaçu. **Anais...** Foz do Iguaçu/PR. Disponível em: <http://festivaldeturismodascataratas.com/wp-content/uploads/2014/01/9.-O-DESENVOLVIMENTO-SUSTENT%C3%81VEL-DO-TURISMO-GASTRON%C3%94MICO-NIP%C3%94NICO-EM-FOZ-DO-IGUA%C3%87U.pdf>. Acesso em: 14 mar.2017.

GARCIA, Monic Macedo Alves; FERNANDES, Marilne Thomazello Mendes. A Revolução Alimentar: da cozinha aos fast foods. In: Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 14, 2011, São José dos Campos. **Anais**... São José dos Campos/SP:UNIVAP, 2011. Disponível em: <http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2010/anais/arquivos/RE_0906_0969_01.pdf> Acesso em: 03 mar.2017.

GOLDENBERG, Miriam. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa qualitativa em Ciência Sociais. 11. Ed. São Paulo: Record, 2009. 112p.

GÓMEZ GARCÍA, Pedro. **Lo crudo, lo cocido y lo podrido**: de las estructuras mitológicas a las culinarias. 1993. Disponível em: <http://pedrogomez.antropo.es/articulos/1993-Lo-crudo-lo-cocido-y-lo-podrido.De-las-estructuras-mitologicas-a-las-culinarias.pdf>. Acesso em: 01 mar.2017.

DUARTE, Geni Rosa; GONZALES, Emilio. A construção de si e do (no) outro: deslocamentos de músicos na Tríplice Fronteira (Brasil / Argentina / Paraguai). **Espaço**

Plural, Cascável/PR, ano 10, n.20, p. 120-129. 2009. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:_NX6YCewTqcJ:e-revista.unioeste.br/index.php/espacoplural/article/download/2464/1862+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>.Acesso em: 10 mar.2017.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação:** análises introdutórias**.** São Paulo: Roca, 2005. 216p.

GROSFOGUEL, Ramón. Decolonizing Post-Colonial Studies and Paradigms of Political-Economy: Transmodernity, Decolonial Thinking and Global Coloniality. **Transmodernity**: **Journal of Peripheral Cultural Production of the Luso-Hispanic World**, v. 1, n. 1, p.1-38. 2011. Disponível em: <http://dialogoglobal.com/texts/grosfoguel/Grosfoguel-Decolonizing-Pol-Econ-and-Postcolonial.pdf>. Acesso em: 06 mar.2017.

_____. **La descolonización de la economía política**. Bogotá: Universidad Libre, 2010.

GUANAES, Senilde Alcântara. Reflexões sobre territórios e políticas ambientais na América Latina. In: CRUZ, Clara; ARAÚJO, Nilson; CORAZZA, Gentil (Org.). **América Latina**: olhares e perspectivas. Florianópolis: Horizonte, 2015. 352p.

GUANAES, Senilde Alcântara. O Estado Nacional e as políticas desenvolvimentistas: o cerco articulado contra os Guarani na Tríplice Fronteira Sul. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 1, p. 307-336, jan./jun. 2015. Disponível em: <http://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/index 1.>. Acesso em: 12 mar.2017.

GUIMARÃES, Antonio Sérgio Alfredo. Racismo e Anti-racismo no Brasil. **Novos Estudos**, São Paulo, n.43, pp. 26-44. 1995. Disponível em: <http://novosestudos.org.br/v1/files/uploads/contents/77/20080626_racismo_e_anti_racismo.pdf>. Acesso em: 07 mar.2017.

HOBSBAWM, Eric; TERENCE, Ranger. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. 400p.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL (IPARDES). **Caderno estatístico município de Foz do Iguaçu**, março 2017, p.12. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/cadernos/MontaCadPdf1.php?Municipio=85850>. Acesso em: 02 mar.2017.

IKEDA, Joanne. Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies. In: GERMOV, John; WILLIAMS, Lauren (Eds.). **A sociology of food and nutrition**: the social appetite. 2.ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004. 444p.

KLAUCK, Samuel; SZEKUT, Andressa. Diversidade populacional: discursos de fixação do patrimônio cultural de Foz do Iguaçu. **Rev. Ideação**, Foz do Iguaçu, v.14, n.2, p.157-177. 2012. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/ideacao/article/view/7175/5807>. Acesso em: 16 mar.2017.

KUPER, Adam. Cultura. **La versión de los antropólogos**. Barcelona: Paidos Iberica, 2001. 304p.

LANDER, Edgardo. **A colonialidade do saber:** eurocentrismo e Ciências Sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005. 278p.

_____. Ciências sociais: saberes coloniais e eurocêntricos. In: LANDER, Edgardo. **A colonialidade do saber:** eurocentrismo e Ciências Sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005. 278p.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001. 120p.

LEDEZMA MENESES, Gerson Galo. Del "descubrimiento" y la conquista del oeste del Paraná , hasta la construcción de Itaipú. La visión de tiempo de una sociedad eurocêntrica. **Sures**, v. 1, n. 4. 2014. Disponível em:
< https://revistas.unila.edu.br/sures/article/view/232/195>. Acesso em: 02 mar.2017

_____. Universidade Federal da Integração Latino-Americano (UNILA): nos caminhos da decolonialidade e da inteculturalidade? In: XAVIER, Lídia de Oliveira; DOMINGUES, Ávila Carlos Federico; FONSECA, Vicente (Orgs.). **Direitos Humanos, Cidadania e Violência no Brasil**: Estudos Interdisciplinares, v. 4. Curitiba: CRV, 2016. 516p.

_____. TRÓCHEZ, Licet. Ecomuseo de Itaipu y Museo de la Tierra Guaraní: tiempo, historia y memoria en la frontera Paraguay y Brasil. **Sures**, v. 1, n. 4. 2014. Disponível em:
<https://revistas.unila.edu.br/sures/article/view/232/195>. Acesso em: 02 mar.2017.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Mitológicas I. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

_____. **A origem dos modos à mesa**: Mitológicas III. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

_____. **Do mel às cinzas**. Mitológicas II. São Paulo, Cosac Naify, 2005.

LORENZET, Deloíze; CARPENEDO, Vera Danair. Multiculturalismo, Intercultura e as Políticas Afirmativas. IN: IX ANPED SUL: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM EDUCAÇÃO DA REGIÃO SUL, 9., 2012, Caxias do Sul. **Anais**...Disponível em:
<http://www.portalanpedsul.com.br/admin/uploads/2012/Educacao_Cultura_e_Relacoes_Etnico_Raciais/Trabalho/06_29_20_951-6863-1-PB.pdf.>. Acesso em: 07 mar.2017.

LUGONES, María. Colonialidad y género. **Tabula Rasa**, Bogotá, n.9, p. 73-101, julio-diciembre 2008. Disponível em:
<http://www.revistatabularasa.org/numero-9/05lugones.pdf>.Acesso em: 15 mar;2017;

MALINOWSKI, Bronislaw. **Uma Teoria Científica da Cultura**. Rio de Janeiro: Zahar, 1970. 235p.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa**: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração, análise e interpretação de dados. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008. 296p.

MARTINS, Lavínia Raquel Martins de; RUSCHMANN, Doris van de Meene. Desenvolvimento Histórico Turístico Estudo de Caso: Foz do Iguaçu/PR. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6, 2010, Caxias do Sul. **Anais**...Caxias do Sul/RS: UCS, 2010. Disponível em:<http://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt05/arquivos/05/Desenvolvimento%20Historico%20Turistico%20Estudo%20de%20Caso%20Foz%20do%20Iguacu.pdf>. Acesso em: 14 mar.2017.

MATTOS, Ana Carolina Paulino. **Ensaio sobre a gastronomia**. 2007. 53f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - UNICEUB, Brasília/DF. 2007. Disponível em: <http://repositorio.uniceub.br/bitstream/123456789/2190/2/9981881.pdf>. Acesso em: 03 mar.2017.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque**. Serviço de restaurante e bar**: introdução à gastronomia. Disponível em: <https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf>. Acesso em: 16 mar.2017.

MIGNOLO, Walter. **Histórias locais / projetos globais**: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar. Belo Horizonte: UFMG, 2003. 505p.

_____; WALSH, Catherine; LINERA, Álvaro Garcia. **Interculturalidade, descolonización del Estado y del conocimiento**. 2.ed. Buenos Aires: Del Signo, 2014. 89p.

MILITELLI, Edson Matias. **Os argentinos em Foz do Iguaçu-PR**: sociabilidades no contexto da exploração da madeira e da erva-mate no espaço de fronteira (1889-1930). s/d. Disponível em: <https://semanaacademica.org.br/system/files/artigos/artigo_os_argentinos_em_foz_do_iguacu-pr.pdf>. Acesso em: 18 mar.2017.

MILLÁN, A. Malo para comer, bueno para pensar: Crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Somos lo que comemos** Estudios de alimentation y cultura en España. Barcelona: Ariel, 2002. 382p.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa Social**: teoria, método e criatividade. 29 ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2010. 80p.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. 2.ed. São Paulo: SENAC, 2008. 208p.

_____. Sistemas alimentares e modelos de civilização, in FLANDRIN, Jean-Louis e Massimo Montanari (dir.). **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998, p. 108.

MOYA, Ruth. La interculturalidad para todos en América Latina. In: LÓPEZ, Luiz Enrique. (Org.) **Interculturalidad, Educación y Ciudadanía**: Perspectivas Latinoamericanas. La paz: Plural, 2009.

MURARO, Rose Marie. Breve Introdução Histórica. In: KRAMER, Heinrich; SPRENGER, James (Orgs). **O martelo das feiticeiras.** 14.ed. Rio de Janeiro: Record: Rosa dos tempos, 2000.

NASSER, Adriana Faria. **O sabor em tela**: a gastronomia no cinema. 2004. 93 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar) - Universidade de Brasília, Brasília, 2004. Disponível em: < http://bdm.unb.br/handle/10483/205>. Acesso em: 09 mar.2017.

OLIVEIRA, Nara. Foz do Iguaçu Intercultural: cotidiano e narrativas da alteridade. Foz do Iguaçu: Epígrafe, 2012. 191p.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **World Population Prospects The 2015 Revision.** 2015. Disponível em: <https://esa.un.org/unpd/wpp/publications/files/key_findings_wpp_2015.pdf>. Acesso em: 17 mar.2017.

POLLAN, Michael. **Cozinhar:** uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013. 435p.

PRIORI, Angelo et al. **História do Paraná**: séculos XIX e XX [online]. Maringá: Eduem, 2012. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/k4vrh/pdf/priori-9788576285878-07.pdf>. Acesso em: 07 mar.2017.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (Org.). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Buenos Aires: Clacso, 2005. p. 117-142.

QUIJANO, Anibal. Colonialidad del poder y clasificación social". In: CASTRO-GÓMEZ, Santiago GROSFOGUEL, Ramón (Eds.). **El giro decolonial**: Reflexiones para una diversidade epistémica más allá del capitalismo global. Bogotá: Siglo del Hombre, 2007.

PLATÃO. Livro X. A república. Tradução de Enrico Corvisieri. São Paulo: Editora Nova Cultural, 1999. p. 321-352.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa Social**: métodos e técnicas. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2008. 334p.

ROCHA, Carla Pires Vieira da; RIAL, Carmen Silvia; HELLEBRANDT, Luceni. Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto migratório. **Caderno de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, v. 14, n. 105. 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/cadernosdepesquisa/article/view/1984-8951.2013v14n105p187/26125> Acesso em: 12 mar.2017.

SAID, Edward. **Orientalismo:** o Oriente como invenção do Ocidente. São Paulo: Cia das Letras, 2007. 521p.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O império McDonald e a McDonaldização da sociedade: alimentação, cultura e poder. In: SEMINÁRIO FACETAS DO IMPÉRIO MA HISTÓRIA, 2006, Curitiba. **Anais**... Curitiba: UFRP, 2006. Disponível em:

< https://docs.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf>. Acesso em: 12 mar.2017.

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **A alimentação como processo de integração da comunidade árabe em Foz do Iguaçu**. 2013. 126f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Cultura e Fronteiras, UNIOESTE, Foz do Iguaçu/PR. 2013. Disponível em: <http://tede.unioeste.br/tede//tde_arquivos/12/TDE-2014-03-06T081913Z-1132/Publico/DISSERTACAO%20Clenise2.pdf>. Acesso em: 10 mar.2017.

SANTOS, Luciano Rodrigues. Independência, contradição e reforma: três etapas do México no século XIX. In: SEMINÁRIO AMÉRICA LATINA: CULTURA. HISTÓRIA E POLÍTICA,19., Uberlândia, 2015,. **Anais**...Uberlândia/MG, 2015. Disponível em:<http://seminarioamericalatina.com.br/wp-content/uploads/2015/07/Independ%C3%AAncia-Contradi%C3%A7%C3%A3o-e-Reforma-Tr%C3%AAs-etapas-do-M%C3%A9xico-no-s%C3%A9culo-XIX-Luciano-Rodrigues-Santos.pdf>. Acesso em: 13 mar.2017.

SENA, Naldiael Santos. **Interculturalidade na América Latina**. 2009. Disponível em: http://www.webartigos.com/artigos/interculturalidade-na-america-latina/28913/>. Acesso em: 002 mar.2917.

SKIDMORE, Thomas. **Preto no branco**: raça e nacionalidade no pensamento brasileiro. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1974.400p.

SILVA, Sioneia Rodrigues da. **Astronomia guarani como ferramenta para os processos de interculturalidade**. 2016. 126f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Integração Contemporânea da América Latina, Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política, UNILA, Foz do Iguaçu/PR. 2016. Disponível em: <https://dspace.unila.edu.br/bitstream/handle/123456789/671/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20V.2_SIONEIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 12 mar.2017.

SOUZA, Alessandra Aparecida de. et al. **Tudo em nome da fé:** o surgimento do islã e a submissão do direito islâmico à religião. Disponível em: http://reillegomes.jusbrasil.com.br/artigos/131174574/tudo-em-nomeda-fe-o-surgimento-do-isla-e-a-submissao-do-direito-islamico-areligiao. Acesso em: 10 mar.2017.

SPERANÇA, Alceu. **Histórias e Crônicas escritas por pioneiros**. [s.d] [online]. Disponível em:<http://www.fag.edu.br/nucleos/nh/histcro.htm>. Acesso em: 15 mar.2017.

TUBINO, Fidel. La interculturalidad crítica como proyecto ético-político. 2005. Disponível em: < https://oala.villanova.edu/congresos/educacion/lima-ponen-02.html>. Acesso em: 01 mar.2017.

TURNER, Víctor. **La selva de los símbolos**: aspectos del ritual ndembu. Madrid: Siglo XXI, 1999.

_____. O Processo Ritual Estrutura e Antiestrutura. Petrópolis/RJ: Vozes, 2013. 248p.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA BAHIA (UNEB). Canal online. Alimentação e cultura. 2014. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=gwQEp1oOjXw>.
Acesso em: 13 mar.2017.

VIANNA, Heraldo Marelim. **Pesquisa em educação**: a observação. Brasília: Plano, 2007. 108p.

WACHOWICZ, Ruy Christovam. **Obrageros, mensus e colonos**: história do Oeste paranaense. Curitiba/PR: Vicentina, 1982. 206p.

_____. **História do Paraná**. 9º ed. Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2001. 335p.

WALLERSTEIN, Immanuel. **Análisis de sistemas-mundo**: una introducción, México: Siglo XXI, 2005. 153 p.

WALSH, Catherine**.** (De) Construir la interculturalidad: consideraciones críticas desde la política, la colonialidad y los movimientos indígenas y negros en el Ecuador**.** In: FULLER, Norma (Ed.). **Interculturalidad y Política.** Lima: Red de Apoyo de las Ciencias Sociales, 2002.

_____. Interculturalidad, pluralidad e decolonialidad: las insusurgencias político-epistemicas de refundar o Estado. In: Tabula Rasa, vol. 9, 2008, pp. 131-152.

_____. Interculturalidad crítica y educación intercultural. In: VIAÑA, Jorge; TÁPIA, Luis; _____.(Org.) **Construyendo Interculturalidad Crítica**. La Paz: III – CAB, 2010. pp. 75 - 96.

_____. Interculturalidad, conocimientos y decolonialidad. Perspectivas e convergências. **Signo y pensamiento,** Bogotá, v.24, n.43. 2005. Disponível em: <http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/signoypensamiento/article/viewFile/4663/3641>. Acesso em: 02 mar.2017.

_____. Interculturalidad, conocimientos y decolonialidad. **Signo y Pensamiento,** Bogotá, v. 24, n. 46, p.39-50, jun. 2005. Disponível em: < http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/signoypensamiento/article/viewFile/4663/3641>. Acesso em: 08 mar.2017.

_____.(Re)Pensamiento Critico y (De)Colonialidad. In: Walsh, Catherine. (Org.) **pensamiento Critico y Matriz (De)colonial: Reflexiones Latinoamericanas**. Quito: Abya Yala, 2005

_____, VIAÑA, Jorge, TAPIA, Luis. **Interculturalidad crítica y educación intercultural**. La Paz: Instituto Internacional de Integración, Convenio Andrés Bello. Construyendo Interculturalidad Crítica, 2010.

_____. Interculturalidad, pluralidad e decolonialidad: las insusurgencias político-epistemicas de refundar o Estado. **Tabula Rasa**, Bogotá, n..9, p. 131-152. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.org.co/pdf/tara/n9/n9a09.pdf>. Acesso em: 17 mar.2017.

_____. **Interculturalidad, Estado y Sociedad. Luchas (de)coloniales de nuestra época**. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar, Editora Abya-Yala, 2009.

_____. Introducion - (Re) pensamiento crítico y (de) colonialidad. In: _____. (Org.). **Pensamiento crítico y matriz (de)colonial**. Reflexiones latinoamericanas. Quito: Ediciones Abya-yala, 2005.

_____. Interculturalidad y (de)colonialidad: Perspectivas críticas y políticas. **Visão Global**, Joaçaba/SC, v. 15, n. 1-2, p. 61-74. 2012. Disponível em: <https://editora.unoesc.edu.br/index.php/visaoglobal/article/download/3412/1511>. Acesso em: 17 mar.2017.