



Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3

Aline Ferreira Antunes
(Organizadora)



Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3

Aline Ferreira Antunes
(Organizadora)

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2021 Os autores

Copyright da Edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Instituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido

Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás

Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina

Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília

Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina

Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra

Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras

Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria

Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia

Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco

Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará

Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí

Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas

Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará

Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá

Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados

Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino

Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora

Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto

Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás

Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná

Prof. Dr. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás

Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobbon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Dr. Alex Luis dos Santos – Universidade Federal de Minas Gerais
Prof. Me. Alessandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Profª Ma. Aline Ferreira Antunes – Universidade Federal de Goiás
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Profª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar

Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Me. Christopher Smith Bignardi Neves – Universidade Federal do Paraná
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Prof. Dr. Everaldo dos Santos Mendes – Instituto Edith Theresa Hedwing Stein
Prof. Me. Ezequiel Martins Ferreira – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Me. Fabiano Eloy Atílio Batista – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Prof. Me. Francisco Odécio Sales – Instituto Federal do Ceará
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Me. Givanildo de Oliveira Santos – Secretaria da Educação de Goiás
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Alborno – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFGA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis

Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Livia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Profª Ma. Luana Ferreira dos Santos – Universidade Estadual de Santa Cruz
Profª Ma. Luana Vieira Toledo – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Ma. Luma Sarai de Oliveira – Universidade Estadual de Campinas
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Me. Marcelo da Fonseca Ferreira da Silva – Governo do Estado do Espírito Santo
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Pedro Panhoca da Silva – Universidade Presbiteriana Mackenzie
Profª Drª Poliana Arruda Fajardo – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Renato Faria da Gama – Instituto Gama – Medicina Personalizada e Integrativa
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba
Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco
Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão
Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Profª Ma. Taiane Aparecida Ribeiro Nepomoceno – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí
Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Pluralidade de temas e aportes teórico-metodológicos na pesquisa em
história 3

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecária: Janaina Ramos
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Correção: Kimberly Elisandra Gonçalves Carneiro
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizadora: Aline Ferreira Antunes

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

P737 Pluralidade de temas e aportes teórico-metodológicos na pesquisa em história 3 / Organizadora Aline Ferreira Antunes. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-905-9

DOI 10.22533/at.ed.059211903

1. História. I. Antunes, Aline Ferreira (Organizadora). II. Título.

CDD 901

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa.

APRESENTAÇÃO

O livro *Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3* está dividido em três volumes. Todos os capítulos tratam de temas relacionados à história do Brasil e ou geral.

Organizado em grandes temáticas, as obras trazem discussões sobre história, gênero e sexualidade; ensino de história em todos os níveis (educação infantil, educação básica e ensino superior); pesquisas historiográficas; capítulos sobre lutas pela terra no Brasil; estudos sobre gastronomia (brasileira e árabe); cinema; economia; imprensa; raça; memória; narrativas pessoais e estudos de personalidades; tecnologia; história e ciência, dentre outras temáticas.

Em suma a obra é uma grande possibilidade de descobrir o que se tem de novo e de velho na História, ou seja, os mais diversos trabalhos e temas pesquisados na historiografia.

No volume I encontramos artigos sobre o século XIX e XX no Brasil a respeito do nacionalismo, a construção da sociedade imperial e pensar a identidade nacional a partir de processos migratórios.

Além disso, capítulos dedicados a estudos com fontes de atas de conselhos em Sergipe, problematizações sobre o tráfico africano, fontes cinematográficas, testamentos e até mesmo fontes utilizadas para compreender o reinado de Ramessés III no Egito.

Por fim o primeiro volume se encerra com dois artigos sobre a Idade Medieval, um tratando de Beowulf e outro da Cocanha.

Já no volume II as temáticas mais amplas abarcam pesquisas sobre ensino de história, alguns trabalhos sobre história geral e também gastronomia. Iniciando com trabalhos sobre o PIBID e práticas avaliativas, o segundo volume traz capítulos que versam sobre a construção do processo ensino aprendizagem em História, refletindo sobre os desafios e algumas perspectivas. Além disso, um capítulo sobre a BNCC, atual e articulado às discussões presentes partindo da realidade posta na rede pública.

Em um segundo momento, o volume II traz amplas contribuições a respeito do ensino sobre a África em sala de aula bem como questões étnico-raciais e narrativas em disputa.

Seguindo o modelo do primeiro volume, este se encerra trazendo capítulos que versam sobre as mais diversas fontes de pesquisa em História, como arquivos públicos, periódicos, imprensa, literatura,

O livro termina com algumas reflexões a respeito da história da ciência e pesquisas sobre gastronomia.

O volume III dedica-se a reflexões sobre gênero em sala de aula, representações do feminino, o retrato da mulher na sociedade colonial brasileira, a insubmissão feminina e discursos contra hegemônicos e a sexualidade indígena. Este último capítulo faz a ponte com o tema seguinte: disputas sobre a terra no Brasil e na América do Sul.

Em seguida você encontra capítulos sobre religiosidade, sobre a arte de curar, história e memória e história oral. O livro encerra com artigos sobre a Ditadura civil militar no Brasil (1964-1985) e uma discussão sobre a esquerda brasileira.

Em suma, você tem em mãos três obras organizadas sobre os mais diversos campos, aspectos e áreas da historiografia brasileira e mundial. Aqui você encontrará capítulos que poderão contribuir para enlanguescer as pesquisas em História e também a partilha de experiências docentes nos mais diversos níveis de educação.

Espero que encontre nas leituras dos capítulos embasamento teórico metodológicos, amparo nas pesquisas e que esses capítulos contribuam para enriquecer o campo de ensino e pesquisa em História.

Agora que a profissão historiadora/historiador é regulamentada, precisamos investir ainda mais em pesquisas e divulgação destas pesquisas. Neste sentido a Atena Editora se compromete a dar visibilidade aos mais diversos temas que compõem esta obra dividida em três volumes.

Boa leitura!

Aline Ferreira Antunes

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
O PIBID COMO MEIO DE FORMAÇÃO E INSERÇÃO DE TEMAS LIGADOS A DIVERSIDADE CULTURAL	
Pedro Luiz Teixeira de Sena Tallita Erthal de Oliveira Thiago Gonçalves Carminte	
DOI 10.22533/at.ed.0592119031	
CAPÍTULO 2	10
UM OLHAR SOBRE AS PRÁTICAS AVALIATIVAS E A CONSTRUÇÃO DA APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA NO ENSINO DE HISTÓRIA	
Carolina Bitencourt Becker	
DOI 10.22533/at.ed.0592119032	
CAPÍTULO 3	23
OS DESAFIOS DO PEDAGOGO DIANTE DE ALGUMAS PERSPECTIVAS PARA O ENSINO DE HISTÓRIA, NOS ANOS INICIAIS, DO ENSINO FUNDAMENTAL	
Elisangela Leite Gavenda Maralice Maschio	
DOI 10.22533/at.ed.0592119033	
CAPÍTULO 4	39
OS DESAFIOS QUE A BNCC DO ENSINO MÉDIO TRAZ PARA O ENSINO DE HISTÓRIA: OUVINDO PROFESSORES DA REDE PÚBLICA ESTADUAL	
Tuca Henrique Verçosa Carneiro de Andrade	
DOI 10.22533/at.ed.0592119034	
CAPÍTULO 5	51
PRÁTICA DOCENTE E ENSINO: O USO DO ESPAÇO DE MEMÓRIA DO <i>CAMPUS</i> DIANÓPOLIS PARA ENSINAR HISTÓRIA	
Michelle Melo Póvoa Debora Ribeiro Pereira Jorge Luís de Medeiros Bezerra, Antonio Guanacuy Almeida Moura	
DOI 10.22533/at.ed.0592119035	
CAPÍTULO 6	56
OS LIVROS DE HISTÓRIA DO COLÉGIO PEDRO II: REPRESENTAÇÃO E HOMOGENEIZAÇÃO DOS NEGROS (1914-1925)	
Cristina Ferreira de Assis Rhadson Rezende Monteiro	
DOI 10.22533/at.ed.0592119036	
CAPÍTULO 7	68
SONHAR WAKANDA: REFLEXÕES SOBRE A ÁFRICA EM SALA DE AULA	
Marcia Guerra	
DOI 10.22533/at.ed.0592119037	

CAPÍTULO 8	76
A QUESTÃO ÉTNICO-RACIAL NAS PÁGINAS DA REVISTA DO ARQUIVO MUNICIPAL DE SÃO PAULO: RETRATO DE NARRATIVAS EM DISPUTA	
Silene Ferreira Claro	
DOI 10.22533/at.ed.0592119038	
CAPÍTULO 9	89
RELATOS DE VIAGEM: CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS NA HISTÓRIA DA ÁFRICA OCIDENTAL PRÉ-COLONIAL	
Lucas Aleixo Pires dos Reis	
DOI 10.22533/at.ed.0592119039	
CAPÍTULO 10	96
HISTÓRIA DO BRASIL = DESIGUALDADES SOCIAIS ESTRUTURAL POR COR OU RAÇA	
Valdeir de Oliveira Prestes	
Heitor Flores Lizarelli	
DOI 10.22533/at.ed.05921190310	
CAPÍTULO 11	107
COLEÇÕES DO ARQUIVO PÚBLICO DE ITABIRITO: RELEVÂNCIA PARA A PESQUISA	
Marcelle Rodrigues Silva	
DOI 10.22533/at.ed.05921190311	
CAPÍTULO 12	127
A UTILIZAÇÃO DO PERIÓDICO COMO FONTE HISTÓRICA	
Dayane Cristina Guarnieri	
DOI 10.22533/at.ed.05921190312	
CAPÍTULO 13	135
IMPRENSA COMO FONTE E AGENTE HISTÓRICO: USOS D'A <i>MATUTINA MEYAPONTENSE</i> PARA UMA HISTORIOGRAFIA DA DECADÊNCIA	
Matheus de Araujo Martins Rosa	
DOI 10.22533/at.ed.05921190313	
CAPÍTULO 14	149
O FIM DO SEGREDO: TUDO O QUE DEPENDER DO SIGILO PARA EXISTIR IRÁ ACABAR	
Cesar Palmieri Martins Barbosa	
Ricardo Kubrusly	
Miriam Abduche Kaiuca	
DOI 10.22533/at.ed.05921190314	
CAPÍTULO 15	157
A IMPORTÂNCIA DA CRIATIVIDADE COMPUTACIONAL PARA A LITERATURA GENERATIVA: REFLEXÕES SOBRE ARTE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA NA <i>CIBERLITERATURA</i>	
Thalita Biazuz Veronese	
DOI 10.22533/at.ed.05921190315	

CAPÍTULO 16.....	163
A VARIEDADE EPISTEMOLÓGICA NA PESQUISA DO CIENTISTA VITAL BRASIL: UMA ARTICULAÇÃO COM AS CINCO TESES DE CESAR LORENZANO PARA A HISTÓRIA DA CIÊNCIA	
Waldemar Menezes Canalli	
Rildo Pereira da Silva	
Tereza Luzia de Mello	
DOI 10.22533/at.ed.05921190316	
CAPÍTULO 17.....	170
DUAS HISTÓRIAS INDISCIPLINADAS PARA REPRESENTAR DIFERENTES ABORDAGENS DA HISTÓRIA DAS CIÊNCIAS E DAS TÉCNICAS E EPISTEMOLOGIA: O CABO MIDI E A EDIÇÃO NÃO LINEAR DE VÍDEO	
Marcia de Oliveira Cardoso	
DOI 10.22533/at.ed.05921190317	
CAPÍTULO 18.....	181
COZINHAS DE ESCRAVOS: COMIDA, SABORES E TRABALHO NO BRASIL	
Lorena da Conceição Querino Muchinski	
Valter Martins	
DOI 10.22533/at.ed.05921190318	
CAPÍTULO 19.....	191
O IMIGRANTE ARABE E SUA COZINHA COMO INSTRUMENTO DE AFIRMAÇÃO E IDENTIDADE NA ATUALIDADE	
Alfredo Ricardo Abdalla	
DOI 10.22533/at.ed.05921190319	
CAPÍTULO 20.....	201
ALIMENTAÇÃO E HOSPITALIDADE NO RIO GRANDE DO SUL OITOCENTISTA A PARTIR DE NARRATIVAS DE VIAGENS	
Everton Luiz Simon	
DOI 10.22533/at.ed.05921190320	
CAPÍTULO 21.....	222
O CAFÉ RUY E O RECIFE DA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX	
Eliza Brito Santos	
DOI 10.22533/at.ed.05921190321	
SOBRE A ORGANIZADORA.....	235
ÍNDICE REMISSIVO.....	236

CAPÍTULO 19

O IMIGRANTE ARABE E SUA COZINHA COMO INSTRUMENTO DE AFIRMAÇÃO E IDENTIDADE NA ATUALIDADE

Data de aceite: 01/03/2021

Data de submissão: 05/01/2021

Alfredo Ricardo Abdalla

Puc SP

Hotec SP

São Paulo, capital

<http://lattes.cnpq.br/0850801281788611>

RESUMO: Esta pesquisa, de caráter etnográfico, bibliográfico e de história oral, demonstra o enraizamento da cozinha árabe para com os povos descobridores e colonizadores anterior aos descobrimentos e ao processo migratório neste país e nesta cidade. Evidencia a utilização, por parte dos imigrantes, desta culinária como um dos instrumentos de afirmação; assim como a aceitação e incorporação desta cozinha na dieta cotidiana dos cidadãos nativos. Ao longo do curso histórico aponta adaptações e permanências em direção a formação do gosto e paladar brasileiro. Nos dias de hoje exprime as incongruências temporais para com a produção e apreciação destes pratos e o surgimento dos fast foods de comida árabe. Exprime ainda, a problemática provocada pela onda migratória devido a Primavera Árabe, com ênfase no direcionamento destes recém imigrados à cozinha árabe, como meio de afirmação e manutenção dos costumes da etnia. Como reflexão final traz análise identitária desta cozinha, hoje adaptada e brasileira.

PALAVRAS - CHAVE: imigração árabe; cozinha árabe; afirmação; identidade; adaptações e permanências.

THE ARAB IMMIGRANT AND ITS KITCHEN AS AN INSTRUMENT FOR AFFIRMATION AND IDENTITY

ABSTRACT: This research, of an ethnographic, bibliographic and oral history character, demonstrates the rooting of Arab cuisine towards the discovering and colonizing peoples prior to the discoveries and the immigration process in this country and in this city. It highlights the use, by immigrants, of this cuisine as one of the instruments of affirmation; as well as the acceptance and incorporation of this cuisine in the daily diet of native citizens. Throughout the historical course he points out adaptations and permanences towards the formation of Brazilian taste and taste. Nowadays it expresses the temporal inconsistencies with the production and appreciation of these dishes and the emergence of fast foods with Arab food. It also expresses the problems caused by the immigration wave due to the Arab Spring, with an emphasis on directing these newly immigrants to Arab cuisine, as a means of affirming and maintaining ethnic customs. As a final reflection, it brings an identity analysis of this kitchen, nowadays adapted and Brazilian.

KEYWORDS: Arabe Immigration; Arabe Kitchen; Affirmation; Identity; Adaptations And Stays.

Este estudo busca características identitárias contemporâneas para com a comida árabe, dita libanesa, na cidade de São Paulo do século XXI. Partindo do pressuposto firmado por (TRUZZI O. M., 2005, p. 66), no qual os costumes

árabes já eram familiares aos brasileiros antes do início da colonização no final do século 19, devido a escravos africanos muçulmanos malê e a dominação árabe na península ibérica. Chegando até nossos dias onde há a singularidade de o Brasil ter absorvido a culinária árabe numa proporção maior a qualquer outro país que recebeu contingentes imigratórios do Levante ou Oriente Médio. Nestes nossos dias, na cidade de São Paulo é importante tentar demarcar as características identitárias da cozinha árabe sob o ponto de vista da população atual, que não percebe o vínculo desta cozinha com o passado histórico da afirmação da respectiva etnia. Segundo (MARANHÃO, 2009, p. 31),

...não há botequim, por mais singelo e tosco que seja, nos mais remotos cantos do Brasil, que não ofereça sua versão popular do bolinho de carne árabe – mesmo que na maioria desses casos, de quibe mesmo, só tenha restado o nome...

(MARANHÃO, 2009)cita ainda as cadeias de *fast food* que oferecem comida árabe.

Esta percepção identitária, descaracterizada de suas raízes, para com esta cozinha tem na pesquisa bibliográfica os fundamentos históricos e teóricos e é corroborada pela pesquisa etnográfica e de história oral com representantes da comunidade, descendentes e recém imigrados.

Para buscar uma melhor compreensão ou explicação do fenômeno é preciso acompanhar a evolução histórica desta culinária, desde os primórdios da formação da cozinha mediterrânea e ibérica. Diante disso, sua formação passa por todas as culturas e suas respectivas gastronomias, circundantes ao mar Mediterrâneo, que trazem em sua formação básica, influências fenícias, persas e, por conseguinte árabes. Lembrando ainda, que o Império Romano, como difusor de costumes, comidas, bebidas e seus ingredientes, se estendeu pelo norte da África, Oriente Médio, Mesopotâmia e a costa sul da Europa, colaborando ainda mais para a fixação destes sabores e aromas vindos do Oriente Médio e Levante. Atendo se em somente focalizar a área de interesse deste trabalho, pode se enfatizar, o quão são antigas estas marcas da cozinha árabe e destacar as áreas onde houveram estas confluências. Em escala maior, os ingredientes, sabores e costumes não somente à mesa, mas destacadamente no lugar onde se beneficia, se prepara, se armazena e se come o alimento. Pois a marca destas regiões na cozinha mediterrânea se faz notar pelo uso dos cítricos, em grande parte, vindos do norte da África, região no mínimo contigua ao Oriente Médio, uma vez que o canal de Suez, que separou o Magrebe do Oriente, teve sua construção iniciada no final do século XIX. O consumo da carne de ovinos e seu leite, em menor intensidade a carne de caprinos e seu leite, tanto difundido nesta região desde os tempos bíblicos. O plantio de oliveiras e posterior extração do azeite, cuja etimologia da palavra remete ao árabe *az-zait*. O alambique, outra palavra cuja etimologia tem raízes **árabe**, e que possibilitou a destilação de essências florais, importantes em sua cozinha e na cozinha Hindu, além de permitir a disseminação de aguardentes. Álcool também em sua raiz é etimologicamente árabe, o que nos permite ligar as aguardentes à etnia,

então surgiu o *arak* ou *raki* e o *ouzo*, destilados de casca de uva e anisados, populares no mundo árabe e grego. Na Europa as bebidas destiladas de frutas, num primeiro momento eram consideradas raras panaceias para vários males e manutenção da juventude, além de levarem a denominação de *spirit*, *eau-de-vie* ou *acqua vitae* (CARNEIRO, 2005, pp. 43, 51,60). O uso de especiarias, dentre estes condimentos, o caríssimo e raro açúcar e o não menos valioso açafrão, além de ervas como a hortelã ou flores, como o jasmim, com os quais se faz comida ou chás aromáticos e café originário da África e de uso comum entre os povos do Oriente Médio. Cereais e leguminosas, muitas vezes asiáticos, como o arroz, porém de uso comum entre mouros, que o introduziram no Velho Continente (MORO, 2003, p. 72); lentilha, grão de bico e trigo, não se pode deixar de citar a berinjela e alface, hortaliças de uso comum, mas que têm sua origem etimológica no mundo árabe. Ainda é importante destacar as oleaginosas como o *pinolle* que no Oriente leva o nome de *snoobar*, pistache, entre outros, e frutos frescos ou secos como o pêssego, damasco, o figo, tâmara, romã e uvas. Desta forma se percebe a familiaridade dos europeus do sul, incluindo toda a península ibérica, para com a cozinha árabe num enraizamento remoto onde estes itens, pode se dizer acabaram por se entrelaçar com os hábitos destes povos. É importante salientar que estas referências são de ingredientes apenas. Estes dados históricos indicam que o Oriente médio e o árabe estão no cerne do europeu mediterrâneo, ou por convivência direta ou por dominações e ocultamente. Mensurar o quanto o árabe e sua cozinha aromática é familiar a estes que formaram a costa mediterrânea da Europa é tarefa complicada, pois como demonstrado o enraizamento, mesclagem e absorção dos *habitus* do Oriente Médio e Magrebe remontam aos tempos anteriores ao Império Romano.

Estas menções só demonstram a formação desta região, porém é preciso firmar dentro deste ponto focal, que alguns povos europeus e ibéricos tiveram um maior contato com a etnia árabe e que acabaram por fazer parte importante da formação da América do Sul e Brasil, caso dos portugueses, espanhóis e italianos. Venezianos e Sicilianos tiveram contato com as sociedades do Oriente Médio por razões comerciais. O Veneto e sua República Sereníssima teve no comércio com os árabes grande fonte de riqueza e absorveu muitos dos gostos deste povo. Tendo estas influências se estendido a regiões circunvizinhas, chegando a Toscana. O comercio de especiarias com o Oriente Médio não só enriqueceu a República Veneziana e seus mercadores, como também foi uma das principais portas de entrada da cultura árabe e seus costumes, incluindo a difusão e aceitação de seu paladar, gostos, sabores e receitas (MORO, 2003, p. 71). Lembrando ainda que as especiarias fizeram parte da farmacologia europeia (MORO, 2003). Tendo como bons exemplos, os *risotti*, uma das comidas dos *Doges*, sendo o *risi e bisi* um dos risotos de maior destaque e o prato principal da Festa de São Marcos, cujo arroz foi introduzido por árabes no século VII e comercializado por estes durante um grande período (MORO, 2003, pp. 124,125). Já o *Bramagere*, que chegou até nossas mesas como Manjar Branco (MORO, 2003, p. 85), tinha como ingredientes originais galinha, leite de amêndoas e açúcar. O arquipélago da

Sicília, tinha pequenos pontos de comércio fenício vindos da porção de terra que hoje é o Líbano desde 2500 A.C. (MONTANARINE, 2004, p. 203). Foi dominada pelos árabes em 827 que transformaram o modo de vida dos Sicilianos, trazendo novas técnicas de plantio e irrigação (MONTANARINE, 2004, p. 235), melhorando sua produção agrícola. Os cítricos emblemáticos desta ilha têm origem no Magrebe e foram introduzidos pelo comércio com os árabes (CORNER, 2011, p. 72). O seu vinho Marsala, produzido na cidade de mesmo nome, tem etimologia sarracena e significa Porto de Deus (MONTANARINE, 2004, p. 214).

Ao se estudar a península ibérica, como meio para especificar o conceito base deste trabalho, a cozinha do Oriente Médio não é estranha a povos europeus que participaram em massa da colonização da América do Sul e principalmente Brasil. É preciso estabelecer que Portugal e Espanha são nações distintas, porém irmãs, por se formarem nesta região, compartilhando as mesmas influências celtas e galaicas ao norte e, ao sul (região mediterrânea da península) as ações de árabes, fenícios e cartagineses advindas das diversas ocupações, domínios e ocultamentos, destas etnias oriundas do Oriente Médio, Pérsia, Levante e norte da África. Desde a remota antiguidade, pois no século XI A.C. (ALBERT, 2006, p. 17) cita navegações fenícias na região. Já na Espanha, (CORNER, 2011, pp. 73,74), por volta de 800 A.C, os fenícios fundaram a atual Cádiz e introduziram as oliveiras, aperfeiçoando técnicas de prensagem do fruto, para uma melhor extração do azeite e ainda desenvolveram conhecimentos agropecuários para melhorar as exportações, incluindo a introdução do açafraão, marca registrada das *paellas* atuais e produziram ainda uvas passas e vinhos. Cartagineses trouxeram especiarias usadas em seus ritos religiosos e marcaram a cozinha da região com seus costumes. No século VIII A.C. em Portugal, regiões do Douro e Minho, os fenícios introduziram a cultura da videira e produção do vinho (COPELLO, 2008, p. 17). O perfil da alimentação mediterrânea e, portanto, de sua cozinha foi iniciado pelos fenícios no sul da península (SARAMAGO, 2003, p. 12). Por volta de 711 d.C. os árabes conquistam uma parte da região do sul da Espanha e a denominaram *Al-Andaluz*, atual Andaluzia. Nestas terras ficaram por cerca de sete séculos, marcando a cozinha denominada andaluza, deixando-a perfumada e condimentada nos moldes da cozinha sírio-libanesa. Desta cozinha comandada e influenciada por árabes, surgem pratos em escabeche, doce de leite e uma criação de muçulmanos espanhóis, o *marzapán*. Da Andaluzia, a prática do oriente, de cristalizar frutos, se espalhou por cortes europeias de Veneza a Sevilha. Esta cozinha, ainda guarda marcas do Levante no uso das migas, em guloseimas e em pratos contemporâneos, como os churros e pudim de arroz com mel. Ainda se identifica o toque mourisco (CORNER, 2011, pp. 76,78,79), chegando ao grão de bico (garbanzos) do *cocido madrilenho* ou *puchero* (cozido da galícia) – “é muito parecido com a feijoada, leva toda carne que se quiser, mas com garbanzos em vez de feijão” (BELLUZZO & HECK, 1998, pp. 126,130). No século VIII, muçulmanos árabes chegaram no Alentejo (Portugal). Nesta região a ocupação durou cinco séculos, deixando marcas indelévels na alimentação e na cozinha, consumo de carnes ovinas e caprinas, o uso de

seu leite in natura e em queijos e coalhadas, as sobremesas bem açucaradas a base de nozes e amêndoas, o uso de especiarias, arroz tanto em pratos salgados como doces e cereais, **águas aromatizadas** como a de flor de laranjeira, frutas secas e frescas. É do tharid ou tharida, caldo onde se mergulhava pão, proveniente das regiões desérticas da Arábia, surgiu um dos pratos mais emblemáticos desta região e de Portugal, a açorda (ALBERT, 2006, pp. 28,29). Com a retomada cristã, iniciada pelos reis católicos, Dona Izabel de Castela e Dom Fernando II de Aragão e a conseqüente instauração da Santa Inquisição, judeus sepharadim que viviam em Portugal e Espanha, trouxeram influências árabes em sua cozinha. Citam-se o uso do azeite, especiarias, essências de flores, de frutos secos e do iogurte. Assim como os árabes islamitas, que também viviam nesta região ibérica, e que compartilhavam e compartilham inúmeras proximidades em suas cozinhas, a ponto de utilizarem os mesmos abatedouros na atualidade. Em 1492 na Espanha e 1496 em Portugal, judeus e seguidores do Islã, se veem forçados a escolher entre a expulsão ou conversão ao catolicismo (ALGRANTI, 2002, pp. 42,43,47). Deste episódio surge a alheira ou “chouriço judeu”, criadas pelos cristãos novos, judeus convertidos para escapar da inquisição (COPELLO, 2008, p. 224), simulando o uso de carne de porco proibida aos semitas. Saramago encontrou referências a cítricos, trazidos pelos árabes, das mais variadas espécies, cultivadas no sul da península Ibérica, em publicações dos séculos XII e XVI e a maior contribuição não românica à língua lusitana é **árabe** (SARAMAGO, 2000, pp. 27,28). Ainda deve se precisar o uso do almofariz, a aletria (do árabe *al-irtiã*) (COPELLO, 2008, p. 234), o consumo de grão de bico, fava, lentilha, feijão, berinjela, nabo, rabanete e alface (ALBERT, 2006, p. 30) e o alfenim árabe na origem (FACURY & ABDALLA, 2018, p. 9).

Com estes excertos, se elenca apenas um breve conjunto das interferências árabes na costa mediterrânea, com ênfase a gastronomia, seus sabores, e aromas e conseqüentemente à formação do gosto, sabor e paladar. (CORNER, 2011, pp. 57,58) afirma ser o gosto uma construção aprendida socialmente e nesta construção o que permanece são os sabores gravados na memória. E, evidenciando-se o fato, povos de toda a região que hoje compreende Oriente Médio, Magrebe e Pérsia, literalmente plantaram, seus ingredientes e ensinaram as diversas etnias que habitavam o sul da península e costa mediterrânea da Europa, suas técnicas plantio, beneficiamento, produção e receitas desde a antiguidade. Consegue-se compreender que o árabe com sua cozinha exótica passou a fazer parte do que é tido como português, espanhol e italiano. Detalhando mais uma vez o recorte de estudo, apenas descobridores, colonizadores e imigrantes em massa da América do Sul e Brasil. Assim Luce Giard (CERTEAU, 2013, p. 242), especifica a incorporação destes ingredientes e pratos:

Em cada cozinha regional, se houve invenção de um” modo de fazer “particular, cujo significado ou cujas razões foram depois esquecidas, isso via de regra foi para responder a uma necessidade ou a uma lei do local. ...impostos pelo fato: eram estes os produtos ao mesmo tempo mais baratos e mais nutritivos disponíveis na região.

Portanto portugueses responsáveis pelo descobrimento e colonização do Brasil, somados a italianos e espanhóis imigrados para esta terra, traziam e trazem na memória uma proximidade com a gastronomia árabe. Pois ingredientes, pratos, sabores, gostos e aromas já estavam em seus cotidianos a séculos.

Talvez seja mister citar (FREYRE, 2007, p. 66), para uma mensuração da influência e enraizamento da culinária moura no amago da formação da culinária brasileira:

A herança recolhida de Portugal e sobretudo dos mouros pela doçaria brasileira dos engenhos não foi uma herança pequenina e sem importância. Os doces de freiras foram um dos maiores encantos da velha civilização portuguesa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bolo.

A etnia, mais precisamente sírios e libaneses, começaram a chegar no Brasil da década de setenta do século XIX. Sendo a maior colônia constituída em São Paulo (TRUZZI O. , 1991, pp. 7,10). Porém, apesar desta concentração, (TRUZZI O. M., 2005, p. 20.21) houve uma distribuição da colônia por todo o território brasileiro, praticando a mascateação por terras longínquas, praticamente inacessíveis pela rede de transporte existente. Com a imagem de homens de comércio fixada ao seu estereótipo (TRUZZI O. M., 2005, p. 27), dois pontos são de relevância:

a) a premissa inicial, deste texto, onde o foco é a gastronomia agora descrita de maneira geral.

A presença da cultura árabe em todo o Brasil antecede, em vários aspectos, a imigração inaugurada ao final do século 19. Ela já se insinuara por meio de vínculos religiosos, com a presença desde o século 18 de dos africanos muçulmanos malês na Bahia escrava. Mesmo antes, ela já se mostrara desde o início da colonização portuguesa (e espanhola), manifesta na língua ..., na música, na culinária, na arquitetura e decoração, nas técnicas agrícolas, e de irrigação, na farmacologia e na medicina. É que os árabes dominaram, por quase oito séculos, a Península Ibérica, assinalando uma presença marcante em nossos colonizadores. (TRUZZI O. M., 2005, p. 45)

b) por optarem pelo comércio (mascateação e loja) conseqüentemente usaram a hospitalidade de sua etnia, já estudada por este autor (ABDALLA, 2013), como instrumento garantidor do sucesso comercial.

É significativo assim o modo como, ao terem que cativar uma freguesia, os libaneses acabaram se enraizando na nova terra. Pelas características do negócio de que dependiam para viver, eram praticamente forçados a se socializar, a entrar em contato duradouro com as pessoas de uma rua, de um

bairro, de um povoado, de uma região rural do interior do Brasil (TRUZZI O. M., 2005, p. 46)

Desta forma, o imigrante árabe notoriamente usou o comércio como meio de afirmação, porém o que se pretende acrescentar, é a utilização de sua gastronomia como meio coadjuvante para o sucesso desta etnia nesta terra. Assim, usando sua cultura culinária como instrumento de inserção, onde está cozinha, de certa maneira já estava apreendida na memória do país acolhedor, a tornou parte da identidade desta nação. (BELLUZZO & HECK, 1998, p. 15) diz ser a cozinha de imigrantes experiência de integração, às vezes plena, às vezes relutante, mas definitiva, pois pertencem ao amálgama que constitui nossa identidade cultural.

Em (TRUZZI O. M., 2005, p. 66) encontramos:

Se nos ativermos, porém, à imigração de sírios e libaneses a partir do final do século 19, uma peculiaridade que ilustra a integração vigorosa entre as duas culturas é a incorporação de iguarias de origem árabe à culinária nacional. Trata-se de um fenômeno singular, que atingiu proporções muito maiores do que em qualquer outro país que recebeu contingentes sírios libaneses,

Este desenrolar da imigração árabe que começa no final do século XIX, chegando até nossos dias, tem numa das razões de seu sucesso de inserção, a gastronomia. E hoje, esta imigração continua, retomada e intensificada pela Primavera Árabe, diásporas e disputas religiosas e políticas, cada vez mais intensas. Nos levam, a formular pelo tempo de ocorrência no país, esta cozinha árabe, vai se transformando, em parte pela ação do próprio tempo, transformações da sociedade e dos *modus operandi*, na produção de utensílios e ingredientes e em parte pelos vários tempos necessários à produção do alimento. O tempo necessário a manufatura do alimento, não é mais o mesmo e, o tempo necessário a apreciação do acepipe, acompanhado de seus rituais de comensalidade e degustação também mudou, levando a novas percepções sobre o prato.

As receitas enraizadas vinculam-se a ideia de cozinhar bem e estão associadas à vida doméstica e às tradições. Através delas podem-se decifrar códigos econômicos (produção e consumo), a recorrência de ingredientes (vinculada a produção local ou as ações de importação e exportação), favorecimento de certos produtos, mudanças e permanências de hábitos familiares, deferentes paladares, hábitos de comer frio ou quente, mais ou menos salgado, apimentado, pastoso ou sólido, também os sentimentos estéticos com suas diferentes maneiras apresentar e servir (ANGELO & MATOS, p. 14)

Este processo histórico de inserção e acolhimento provoca uma nova leitura e recriação da identidade desta gastronomia, (ANGELO & MATOS, p. 24),

... neste processo histórico, ocorrem interação com a sociedade de acolhimento, gerando experiências fronteiriças e híbridas, sensações de inconclusividade e duplo pertencimento, numa trama de ligações afetivas, com à cultura da sociedade de origem e a de acolhimento, constituindo -se

“identidades recriadas”.

A globalização também estabelece ação sobre a identidade desta culinária provocando novas interpretações. Ela tem um efeito pluralizante sobre as identidades, produzindo uma variedade de possibilidades e novas poções de identificação e tornando as identidades mais posicionais, mais políticas, mais plurais e diversas; menos fixas, unificadas ou trans-históricas (HALL, 2015, p. 51)

Ao se voltar para (MARANHÃO, 2009, pp. 31,32), se constata o surgimento de *fast foods* de comida árabe, populares, com preços bastante acessíveis, onde somente em uma destas empresas chega a vender 50 milhões de esfihas e 30 milhões de quibes ao mês no país. Portanto o transeunte, o trabalhador, o office boy ou mesmo o moto boy, somente para citar alguns dos possíveis clientes, da ampla gama de demanda destas redes de *fast food*, ao fazer destes quitutes sua refeição ou lanche rápido não tem a mínima percepção histórica ou étnica desta comida. Pois as pesquisas etnográficas e de história oral empreendidas, pelo autor deste texto, só vieram a confirmar esta nova percepção ou identidade para com o alimento de tradição árabe em São Paulo ou mesmo Brasil. Nestas lojas, onde a pesquisa ocorreu, constata-se a venda de sfihas de sabores doces, como chocolate e confeitos, além de sabores incompatíveis com a etnia, como a calabresa que contem exclusivamente carne suína. Além, de *fast food*, em sua estrutura básica, organizacional e física não oferecem adequações ao exercício da comensalidade intrinsecamente ligados a etnia árabe.

Em (SILVA, HALL, & WOODWARD, 2018, pp. 73,74) o multiculturalismo atual nos levou a uma perspectiva de identidade concebida como uma positividade (aquilo que é) autoreferenciada, como algo que remete a si própria, auto suficiente, um fato autônomo. Então pode se conjecturar um quibe ou uma sfiha ou outro alimento da etnia é apenas o que é: comida palatável, de gosto e sabor conhecido e apreciado por gerações.

A pesquisa leva a descobrir *deliverys* por toda a cidade onde se leva a domicílio ou no local de trabalho, sfihas nos mesmos sabores das pizzas, além de lanches e quibes veganos.

No âmbito da pesquisa com metodologia de história oral, realizada com os novos imigrantes árabes, é importante citar, primeiro, a intenção de grande parte destes em trabalhar no ramo de restauração típica árabe, seja em *fast foods*, *food trucks*, restaurantes, *self service*, ou mesmo vendendo comida a domicilio, pois a fala comum aos depoentes é a necessidade ou desejo de reproduzir a verdadeira comida típica do Levante, com seus sabores, aromas e temperos, que alegam desconhecida do cidadão acolhedor. Segundo a criação ou a existência de inúmeros agentes facilitadores, tais como organizações não governamentais (ongs) ou associações, ou mesmo ajuda da sociedade acolhedora, transformando a cidade de São Paulo no epicentro desta imigração contemporânea que dá ênfase a estabelecer-se no ramo gastronômico (Revista Exame Editora Abril, 2019).

Portanto em (HALL, 2015, pp. 12,15), encontramos:

As sociedades modernas são, portanto, por definição, são sociedades de mudança constante, rápida e permanente, A modernidade [...] não é definida apenas como a experiência de convivência com a mudança rápida, abrangente e contínua, mas é uma forma altamente reflexiva de vida, na qual “as práticas sociais são constantemente examinadas e reformadas à luz das informações recebidas sobre aquelas próprias práticas, alterando, assim constitutivamente seu caráter”.

O que permite conjecturar, existe algum significado étnico e identitário, ou mesmo, qual a relação com o passado histórico de um quibe ou qualquer outro acepipe consumido, num *fast food*, boteco, *self service*, ‘restaurante típico’ ou qualquer outro estabelecimento. Uma vez que na modernidade se vive a experiência pela experiência, desvinculada de seu histórico e significados.

REFERÊNCIAS

- ABDALLA, A. R. (2013). Hospitalidade e lugar de memória árabe na São Paulo/SP do século 21. *Hospitalidade e lugar de memória árabe na São Paulo/SP do século 21. Dissertação de mestrado*. São Paulo, SP, Brasil.
- ALBERT, A. Z. (2006). *Os sabores do Alentejo: histórias, vinhos e receitas*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- ALGRANTI, M. (2002). *Cozinha judaica: 5000 anos de história e gastronomia*. Rio de Janeiro: Record.
- ANGELO, E. R., & MATOS, M. I. (s.d.). Alimentando memórias e tradições: práticas gastronômicas da comunidade açoriana de São Paulo/Brasil. *UFRRJ; PUC/SP; CNPQ*.
- BELLUZZO, R., & HECK, M. (1998). *Cozinha dos imigrantes*. São Paulo: DBA Artes Gráficas; Companhia Melhoramentos.
- CARNEIRO, H. (2005). *Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas: histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas*. Rio de Janeiro: Elsevier.
- CERTEAU, M. d. (2013). *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar/Michel Certeau, Luce Geard, Pierre Mayol*. Petrópolis: Vozes.
- COPELLO, M. (2008). *Os sabores do Douro e do Minho: histórias, receitas, vinhos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- CORNER, D. M. (JULHO de 2011). *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História - ANPUH*.
- FACURY, M. L., & ABDALLA, A. R. (24 de novembro de 2018). A origem da doçaria baiana: do alfenin à bala de coco. *XIV Encontro Científico da Universidade Anhembi Morumbi*.
- FREYRE, G. (2007). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de doces e bolos do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global editora e distribuidora Ltda.

HALL, S. (2015). *A identidade cultural na pós modernidade*. Rio de Janeiro: Lamparina.

MARANHÃO. (2009). *Arabes no Brasil: historia e sabor*. São Paulo: Gaia.

MONTANARINE, M. (2004). *Os sabores da Sicília*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

MORO, F. C. (2003). *Veneza: o encontro do Oriente com o Ocidente*. Rio de Janeiro: Editora Record.

Revista Exame Editora Abril. (11 de 03 de 2019). <https://exame.abril.com.br/pme/para-refugiados-sirios-a-comida-e-um-recomeco/>. Fonte: <https://exame.abril.com.br/>: <https://exame.abril.com.br/pme/para-refugiados-sirios-a-comida-e-um-recomeco/>

SARAMAGO, A. (2000). *Cozinha do Minho, enquadramento histórico e receitas*. Lisboa: Assírio e Alvim.

SARAMAGO, A. (2003). *Cozinha de Lisboa e seu termo*. Lisboa: Assírio e Alvim.

SILVA, T. T., HALL, S., & WOODWARD, K. (2018). *Identidade e diferença : a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes.

TRUZZI, O. (1991). *De Mascates A Doutores: Sírios E Libaneses Em São Paulo*. São Paulo: Editora Sumaré: Fapesp.

TRUZZI, O. M. (2005). *Sírios e libaneses narrativas de história e cultura*. São Paulo: Companhia editora nacional.

ÍNDICE REMISSIVO

A

África 5, 8, 3, 4, 8, 9, 56, 59, 60, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 182, 186, 187, 188, 189, 193, 194, 195, 204, 227

Alimentação 9, 5, 98, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 195, 202, 204, 210, 211, 216, 217, 218, 219, 221, 225, 230

Aprendizagem 7, 10, 11, 14, 16, 17, 21, 22

Árabes 193, 194, 195, 196, 197, 199

Avaliação 12, 13, 14, 16, 18, 19, 21, 22, 48, 117, 165, 173, 177

B

BNCC 5, 7, 27, 30, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50

C

Cibercultura 9, 158, 159

Comida 9, 182, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 199, 201, 211, 212, 215, 216, 217, 225, 235

Cozinha 9, 184, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 200, 201, 216, 225

Criatividade 9, 19, 35, 158, 159, 160, 161, 162, 179

D

Desigualdades Sociais 8, 2, 96, 98, 99, 105

Disputa 5, 8, 43, 49, 57, 58, 76, 83, 85, 86, 117, 145

Diversidade Cultural 7, 1, 26

E

Ensino de História 5, 7, 1, 2, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 23, 26, 27, 30, 34, 38, 39, 43, 55, 58, 61, 62, 66, 67, 68, 70, 75, 114, 236

Epistemologia 9, 14, 164, 165, 168, 171, 180

Escravidão 7, 8, 59, 63, 65, 66, 67, 79, 80, 100, 104, 106, 137, 140, 182, 183, 191

F

Fontes 5, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 52, 57, 58, 79, 89, 91, 92, 93, 94, 95, 99, 107, 110, 111, 115, 116, 122, 123, 130, 132, 134, 135, 136, 142, 146, 149, 150, 165, 215

H

História 2, 5, 6, 7, 8, 9, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 45, 46, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 74, 75, 76, 80, 82,

85, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 102, 107, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 120, 122, 123, 125, 127, 128, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 144, 148, 149, 151, 157, 158, 163, 164, 165, 166, 169, 171, 172, 173, 174, 176, 177, 180, 182, 184, 190, 192, 193, 199, 200, 201, 202, 204, 207, 208, 209, 210, 219, 220, 223, 224, 234, 235, 236

História da ciência 5, 9, 164, 165

Homogeneização 7, 56

Hospitalidade 9, 200, 202, 220, 222

I

Identidade 9, 3, 5, 6, 7, 8, 25, 27, 28, 38, 48, 55, 57, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 76, 77, 80, 81, 86, 87, 128, 131, 133, 136, 177, 192, 198, 199, 201, 225, 234

Imprensa 5, 8, 55, 58, 109, 111, 115, 116, 119, 124, 125, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 142, 144, 146, 148, 149, 150

L

Literatura Generativa 9, 158, 162

M

Memória 5, 6, 7, 24, 26, 51, 52, 53, 54, 55, 64, 86, 107, 110, 112, 115, 122, 123, 124, 126, 133, 171, 172, 187, 196, 197, 198, 200, 229, 234, 236

Metodologia 13, 15, 24, 52, 54, 89, 94, 96, 99, 106, 170, 199, 202, 204, 236

N

Narrativas 5, 8, 9, 20, 27, 58, 59, 60, 65, 66, 76, 77, 83, 86, 92, 93, 126, 128, 201, 202, 204, 211, 212, 216, 217

P

PIBID 5, 7, 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9

Q

Questões étnico-raciais 5, 78, 82

R

Raça 5, 8, 8, 60, 64, 66, 74, 79, 80, 81, 96, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106

Recife 76, 84, 85, 186, 223, 227, 229, 230, 232, 233, 234, 235

Relatos 9, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 128, 142, 143, 165, 202, 204, 205, 210, 222, 223

RELATOS 8, 89, 92

Representação 7, 27, 54, 56, 57, 58, 61, 62, 63, 69, 80, 91, 94, 96, 134, 180, 215, 217, 225

S

Sabores 9, 182, 193, 194, 196, 197, 199, 200, 201, 215

Século XIX 9, 87, 223

Sigilo 8, 150, 153, 156

T

Técnicas 9, 37, 45, 61, 79, 99, 160, 161, 171, 176, 177, 179, 180, 195, 196, 197

Tecnologia 5, 9, 51, 70, 153, 156, 158, 159, 167, 171, 172, 173, 174, 176, 177

Trabalho 9, 3, 5, 8, 11, 13, 16, 17, 18, 19, 23, 24, 28, 29, 30, 32, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 49, 52, 56, 57, 58, 59, 61, 63, 64, 74, 76, 77, 78, 83, 95, 96, 97, 98, 99, 102, 103, 104, 105, 109, 111, 116, 125, 126, 132, 135, 136, 138, 139, 140, 142, 148, 154, 164, 165, 167, 168, 171, 172, 174, 176, 177, 180, 182, 183, 184, 187, 189, 190, 191, 193, 195, 199, 207, 224

W

Wakanda 8, 68, 69, 75

 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 @atenaeditora
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3

 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

Pluralidade de Temas e Aportes Teórico-Methodológicos na Pesquisa em História 3