

Hospitalidade a qualquer hora, Hospitalidade a qualquer tempo!

Dolly Khouri *

Marielys Siqueira Bueno **

“Hospitalidade é o primeiro passo para a alteridade, primeiro grau de compromisso, uma despesa que permite dilatar ou se contrair, multiplicar as relações no seu interior ou circular na direção de outros grupos” (Anne Gotman, 2001).

C

omo parece haver um consenso em considerar os libaneses como um povo hospitaleiro, o objetivo desse artigo é apontar, entre os imigrantes libaneses na cidade de São Paulo, a transferência e as adaptações de usos e costumes dos seus padrões de hospitalidade.

Definindo hospitalidade como um modo privilegiado de encontro interpessoal marcado pela atitude de acolhimento, Isabel Baptista (2002, p.158) dimensiona toda sua importância ao afirmar: “Ao tentar sublinhar a dimensão ética da hospitalidade procura-se evidenciar a necessidade de criar e alimentar lugares de hospitalidade em que, do nosso ponto de vista, surgem a consciência de um destino comum e o sentido de responsabilidade que motiva a ação solidária”.

Ao sublinhar a necessidade de criar lugares de hospitalidade Isabel Baptista confirma a importância da comensalidade. No imaginário, tanto individual quanto coletivo o compartilhar iguarias, refeições é um dos mais fortes símbolos da hospitalidade.

É justamente a comensalidade o aspecto de maior destaque e fundamental na hospitalidade libanesa, uma dimensão cultural que se ritualiza para criar uma rede de sociabilidade entre as pessoas. O acolhimento, os prazeres da mesa que se proporciona aos convivas nessas ocasiões constituem os grandes momentos de sociabilidade.

O *Dictionnaire historique de la langue française*, Le Robert diz que comensalidade é formada pela palavra latina ‘mensa’ (mesa) e do prefixo

'cum' qualificando assim pessoas que comem na mesma mesa. Porém, acrescenta que *mensa*, em sua origem, designava um bolo sagrado, redondo, cortado em quatro pedaços sobre os quais se dispunham oferendas aos deuses.

De certa forma a palavra guarda este sentido especial pois a comensalidade é uma forma de celebração da "mesa" como expressão dos laços de convivialidade pela atmosfera de confiança, de alegria favorecida pelas iguarias e bebidas.

O peso simbólico da comensalidade como construtor de laços sociais levou Jean-Jacques Boutaud (2004, p.1712) a reconhecer todo seu poder de encantamento, de fascinação e de entretenimento e por isso tudo ele confere ao espaço comensal um lugar central de expressão de identidade.

Para Yves Schemeil (2004, p. 1685) os convidados aprendem em meio às bebidas, conversas e comidas, o que dá sentido ao convívio e sua importância sob o ângulo da jovialidade e da descontração. Ele diz que pode se arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em todas as culturas e em todas as épocas, é o compartilhar a "mesa". Ainda segundo o ponto de vista de Schemeil, o compartilhar se desdobra no tempo – aquilo que é recebido hoje será oferecido amanhã - os convidados serão anfitriões por sua vez. Melhor que qualquer promessa de lealdade, "a mesa" torna visível uma rede de solidariedade.

A etiqueta na cultura libanesa evidencia que a satisfação do hóspede, especialmente na refeição, tem importância vital para o anfitrião e não se aceita que a alimentação fique fora do contexto da hospitalidade. O banquetear, festejar, encantar, estabelecer e/ou manter

vínculos através do contato na refeição, ou seja, da comensalidade, é o ponto central da vida social libanesa. "Plutarco notava que a 'supressão da alimentação é a dissolução da casa'; dando toda extensão a esse comentário, deve-se completar a afirmação indicando que o que une a mesa é a estruturação social. Sem o alimento, a casa não é nada" (Maffesolli, 2002, p.134).

Os libaneses focalizados neste artigo¹ chegaram ao Brasil no período de 1973 a 1992, em sua maioria fugindo da guerra civil. Contaram com uma rede de apoio formada por libaneses já instalados - a maioria familiares - e esse contato facilitou uma manutenção de padrões de sociabilidade de seu país de origem.

Maya, uma entrevistada, conta seu choque por ter sido arrancada de sua pátria de uma hora para outra e enfatiza o fato de ter perdido sua residência que permanecia sempre aberta para receber amigos – um grande número, "muitos amigos mesmo". Diz que o sofrimento foi tão grande que resultou em uma doença crônica. Seu depoimento aponta para a força da tradição de hospitalidade, da convivialidade libanesa "a casa sempre aberta para receber amigos".

Se, por um lado, foi particularmente doloroso abandonar os amigos, este traço cultural foi um dos aspectos que os ajudou na integração na nova pátria. Outra depoente, Leyla, é um exemplo emblemático. Sua casa permanece aberta e todos os seus amigos conhecem e praticam o costume libanês de chegar sem avisar. Leyla já deixa vários alimentos pré-preparados, que 'rapidinho, rapidinho', como costuma dizer, prepara uma mesa farta, gostosa e bonita. Confessa que fica feliz por ser elogiada pela sua agilidade e pela sua

deliciosa comida.

Por sua vez, o depoimento de Nour, ao mesmo tempo em que confirma a tradição do acolhimento com mesa farta através da qual foi mantida a tradição de sociabilidade libanesa e que facilitou a ampliação do círculo social pela inclusão dos brasileiros, aponta para mudanças interessantes em função do confronto com a diferença nos padrões de acolhimento dos brasileiros. Ela diz que se percebe ainda bem libanesa – sua casa sempre tem comida para uma eventual refeição não programada, e quando pergunta "você quer isso ou aquilo" o faz apenas por perguntar porque traz e serve tudo o que possui naquele momento. No entanto, disse que já não insiste e tenta não "sufocar a visita", pois quando foi ao Líbano de férias achou a fartura de comida exagerada e sentiu-se sufocada com a insistência para que ela comesse mais e mais.

Na casa de libanês a fartura e a qualidade da comida devem estar presentes e por isso a manutenção deste padrão tem uma importância especial; o trabalho e os gastos implícitos na tradição de servir uma grande variedade de pratos é compensado pelo fato de lhes conferir a notabilidade em que se fundamenta seu prestígio social.

Porém, estar no Brasil lhes proporcionou uma nova grade de significados e representações o que lhes permitiu uma simplificação, um abrandamento das imposições do ritual de convivialidade sem, no entanto, descaracterizar suas especificidades.

A lista de opções na culinária libanesa é realmente imensa e contempla uma diversificação ampla em seus elementos, propiciando uma alimentação saudável e completa. O aspecto mais interessante e que remete diretamente à hospitalidade é a tradição do *mezze*.

MEZZE: MANIFESTAÇÃO DA HOSPITALIDADE LIBANESA

Não se sabe ao certo seu local de origem, acredita-se que tenha surgido na Pérsia ou na Turquia e atravessado os Bálcãs. Pode ainda ter chegado ao Líbano através das inúmeras invasões que esse país sofreu ao longo de sua história.

Na Grécia o *mezze* também ocupa um lugar de destaque como mostra Diane Kochilas que descreve bem os rituais desse evento na cultura grega. “As palavras *meze*, *mezze*, *maza*, *meza* significam ‘no meio’, seja ao meio-dia, ou entre as refeições” (Kochilas, 2003, p.1).

De acordo com Holmin/Abbas (1997, p.7), um típico *mezze* é composto de vinte a quarenta pratos - inicialmente os pratos frios e depois os quentes. Esses mesmos autores dizem que seria um aperitivo antes da refeição principal, mas outros autores consideram o *mezze* como uma refeição por si só. No entanto, todos os autores concordam que o *mezze* tem um lugar de honra na alimentação libanesa porque além de ser um ritual para saborear e degustar a comida é ao mesmo tempo um ato de sociabilidade. O *mezze* dificilmente é degustado por uma pessoa sozinha porque um de seus objetivos é a convivialidade, seja para ‘jogar conversa fora’, seja para discutir pontos de vista; é uma forma de ‘relax’ sem hora para terminar.

Se o *mezze* ocorrer em lugar público (restaurantes, cafés), as pessoas até se sentam de forma a poder olhar as outras pessoas que passam pelo lugar, tudo sem *stress*, apenas prazer. Caso seja em ambiente

doméstico, o ritual proporciona horas de convivência do bom viver entre família, amigos e convidados. Destaca-se que, em geral, na esfera doméstica, é bem provável que a variedade de pratos seja menor, mas sempre conta com um bom número de saladas, verduras cruas e cozidas, legumes, *tahines* com grão de bico (*húmus*), berinjelas preparadas de várias formas, coalhada seca (*labné*, na consistência de um patê) e, também, coalhada como iogurte natural (*laben*) que geralmente acompanha pratos quentes, e muito mais.

Segundo Kochilas (2003) a disposição ou combinação especial não é o mais importante, o que conta é que seja provocante, colorido, variado para estimular o apetite, o prazer do entretenimento, do “papo” e também da degustação. Revela ainda que apesar de guardar semelhanças às *tapas* na Espanha ou antepasto na Itália, o *mezze* tem um significado diferente. “Não é a mesma coisa que um aperitivo que precede a refeição principal. A idéia da comida como pretexto de socialização é única para o mediterrâneo [...], especialmente na Grécia, Turquia, Líbano e outros” (Kochilas, 2003, p.1).

A culinária libanesa é considerada bem saudável. É composta em sua maior parte de vegetais e o importante é que os pratos, quase todos, são preparados com produtos frescos, do dia (Holmin e Abbas, 1997).

Em nosso estudo pudemos observar a permanência desse costume: as libanesas donas de casa mantinham a rotina de ir, diariamente, ao supermercado, ao hortifrutigranjeiro, ou à feira livre para adquirir frutas e verduras frescas.

No Líbano, “mesmo nas cidades grandes, ainda se compra frutas e verduras em pequenos produtores do mercado” (op. cit., p. 9) e nas cidades

pequenas ou aldeias, como são chamadas pelos próprios habitantes ou imigrantes, existe a figura do vendedor ambulante que passa de casa em casa vendendo verduras da estação.

Por haver invernos rigorosos no Líbano, existe o hábito de se estocar alimentos e produzir produtos em conserva, mas aqui no Brasil, mesmo sem o inverno rigoroso, manteve-se o costume de preparar conservas de nabos, pepinos, berinjelas, entre outras. Este costume traz vantagens e praticidade para a hospitalidade doméstica, pois permite que se recebam hóspedes sem convite antecipado. É o caso, por exemplo, de Leyla e Maya que possuem despensas repletas de alimentação estocada. Diz Leyla que compra os produtos de limpeza e higiene por atacado. Quanto aos produtos de alimentação a compra é diária, mantém um estoque de alimentos não perecíveis, conservas, e compra em grande quantidade verduras e frutas. Maya também mantém alimentos praticamente prontos e ela é capaz de, rapidamente, preparar um *mezze*.

Outro fato bem acentuado da hospitalidade na cultura libanesa, é que não se deve indagar se o visitante quer um café, um doce ou um salgado – o ritual do bem receber dos libaneses é trazer tudo o que possui naquele momento, se possível o que é adequado ao horário da visita e servir ao visitante o que ele quiser.

Uma jovem senhora libanesa, casada aqui no Brasil com um descendente de libanês, conta que um dia os amigos de seu marido foram assistir a um jogo em sua casa e ela perguntou: “Vamos tomar um café?”, e na mesma hora em que fez a pergunta ela pensou: “estou deixando de agir como uma libanesa, que vergonha!”

Registra-se aqui a experiência de uma das autoras, filha de imigrantes

libaneses, e orientada desde criança ao bem receber na hospitalidade libanesa. Quando uma visita chegava, mesmo que inesperadamente, sua mãe apenas dava o sinal com a cabeça e ela já sabia que era para levar o que tivesse, acompanhado de café, suco, água, refrigerante.

Em função disso, é comum que se mantenha sempre alimentos fáceis de servir a qualquer hora, como: *esfiha* de carne ou verdura, coalhada seca para comer com pão sírio, berinjela em conserva, azeitonas, *pistaches*, amêndoas e, também, algum doce típico como *mamul* (doce de semolina recheado de nozes com açúcar ou tâmaras) ou *graib* (feito com semolina e manteiga) que são práticos porque não precisam ser fritos ou assados. Ou ainda doces para serem fritos na hora: *ataif* (um pastel com massa de panqueca, recheado de queijo ou de nozes com açúcar e servido com uma calda de açúcar com um toque de laranja) e *smid halib* (um doce mais regionalizado, cuja tradução é semolina com leite, frito na manteiga e servido com a mesma calda do *ataif*). Tem-se, portanto, uma lista imensa de opções culinárias que contempla uma grande variedade de produtos.

O *mezze* pode ser mais simples ou mais elaborado. Os mais simples podem constar, apenas, por exemplo, de amêndoas, *pistaches*, amendoim ('nuts' em geral), azeitonas verdes e pretas, além das pastas de grão-de-bico (húmus) e de berinjela (*babaganuch*) e o pão árabe (pão redondo de abas finas, sem miolo). Esses produtos fazem parte das inúmeras opções de produtos adquiridos em empórios árabes e até em supermercados.

Os mais elaborados envolvem carnes, peixes, frangos e algumas saladas cujo preparo é mais trabalhoso, como o *tabule* que requer o corte

pequeno e homogêneo de tomates, salsa, cebolinha, além do preparo antecipado do trigo (que se deve deixar de molho e depois secar apertando com as mãos), etc.

Os pratos da culinária libanesa são, originalmente, preparados de forma artesanal, no entanto, nos dias atuais, muitas mulheres libanesas abreviam algumas etapas para facilitar o preparo dos pratos. Leyla, Maya e Suad agora pedem a carne do *kibe* cru preparada e passada na primeira moagem. Já na versão original, o *kibe* cru é preparado inteiramente em casa – a carne é limpa, cortada em pedaços grandes para o início da moagem.

Pela importância do *mezze*, entrevistamos, também, uma chefe de cozinha com 'expertise' no assunto, a Sra. Leila Youssef Kuczinsky, proprietária do restaurante Arábia em São Paulo, considerado um dos melhores do Brasil e autora do livro "Líbano, Impressões e Culinária".

O primeiro contato com a entrevistada foi uma verdadeira confirmação do estilo da hospitalidade libanesa. Antes de iniciarmos a entrevista, ofereceu delícias de seu restaurante pois ela tem o hábito de dividir a mesa celebrando a nova amizade. Ofereceu, também, generosamente, seu tempo precioso, informações e material bibliográfico.

No seu depoimento narrou que, quando criança, sempre se encantava com a habilidade da mãe em transformar, o que parecia poucas coisas guardadas na geladeira ou na despensa, em uma magnífica refeição. Tudo era arranjado em pequenos pratinhos numa composição que não dava impressão de improvisação mas sim de uma refeição especial para os "convidados" inesperados. Para ela ver sua mãe tirando da geladeira alimentos e ir compondo em várias tigelinhas e pratos variados, coloridos, apetitosos,

era um verdadeiro encantamento.

Nas palavras de Leila Y. Kuczinsky, "o hábito de fazer visitas inesperadas é o pretexto ideal para o *mezze*". Isso confirma o que se ouve dizer da hospitalidade libanesa – 'portas abertas até para receber estranhos'.

Mas procurou-se verificar se este hábito de receber a qualquer hora e a qualquer tempo ainda era possível e ainda praticado em São Paulo nos dias atuais.

Registre-se a posição do entrevistado Camilo. Ele disse que, atualmente, não pode ir na casa de seu tio ou tia sem os avisar, sem marcar um horário e acrescentou que hoje existe muita cerimônia até entre as pessoas mais próximas. Evidentemente, este fato pode estar associado às conseqüências da modernidade, à falta de tempo, que acaba por modificar os relacionamentos e o próprio estilo de hospitalidade.

Neste sentido, uma das autoras vivencia experiências opostas. Quando telefona para suas tias libanesas mais velhas para verificar a possibilidade de uma visita, sua atitude as enerva, pois bradam irritadas "*yaibichum*"! (que vergonha!), a casa está sempre aberta, venha quando quiser, sem avisar. Difere um pouco de quando se faz visitas a primas, descendentes de libaneses, pois costuma-se agendar conforme a disponibilidade do anfitrião e do visitante, assinalando, assim, mudanças na hospitalidade na geração mais nova.

A maior parte dos depoentes afirma haver necessidade de agendar visitas, compromissos, por mais simples que sejam. Leyla é uma exceção, sua casa está sempre aberta, sempre hospitaleira. Maya, igualmente hospitaleira, sua recepção é agendada.

O próprio sentido da comensalidade na vida moderna tem se alterado, conforme a opinião da Prof. Maria Lucena Rovalletti - aula magna

na Unicamp em 2005 (Cruz, 2006).

A modernidade impôs um ritmo de vida que afasta o homem do convívio familiar e social. Muitas vezes, por falta de tempo, a pessoa recorre ao telefone e pede uma pizza. Não existe mais aquela relação afetiva com o alimento, ou seja, não se prepara o alimento para comer com as outras pessoas.

No entanto, mesmo com as alterações decorrentes das mudanças no estilo de vida, a comensalidade ainda desempenha um papel fundamental na sociabilidade do grupo. Numa entrevista para a revista Claudia (Zaidan, 2006), Leila Y. Kuczinsky afirma que a comida e a bebida podem trazer um ambiente propício ao perdão, desarmam as pessoas. É interessante como este tema vem sendo explorado tanto em filmes como em relacionamentos comerciais, pessoais, entre outros, colocando em relevo o fato de ser inebriado, hipnotizado, distraído, acariciado com o prazer de alimentar.

Suad, entre outras entrevistadas, disse que as mães libanesas usam a elaboração da comida como símbolo da manifestação e transmissão de seu amor e seu afeto, como também de poder, ou seja, a comida sendo um passaporte para as conquistas e para a manutenção dos vínculos afetivos.

Geralmente os filhos têm uma preferência pela comida de sua mãe, levando ao provérbio popular “agarre o homem pelo estômago”. Na cultura árabe é de se esperar que a mulher saiba cozinhar, independentemente do nível sócio-econômico da família. A mulher tem seu reino na cozinha.

Na mesma entrevista, Leila Y. Kuczinsky narra outro costume libanês – o de “trocar pratinhos por cima do muro”

Quem não teve um vizinho árabe

que ofereceu *esfihas*? Ao chegar, o imigrante logo tratava de mostrar camaradagem e compartilhava o que tinha de melhor. Acho que isso faz falta nas cidades grandes. Mesmo morando em São Paulo, procuro trocar pratinhos com meus vizinhos. Para o antropólogo português, Alfredo Margarido, ‘a comida é também a última forma de resistência de um imigrante. As gerações que o sucedem deixam de falar a língua, mas não esquecem a culinária’.

Na avaliação da hospitalidade libanesa é importante considerar o significado das palavras. Por exemplo, ao invés de se falar por favor, estejam servidos, se diz ‘*tafadalo*’ que significa ‘me dêem a honra’, que ao mesmo tempo é considerado um oferecimento e um convite. Quando vocês se unirem a mim nessa mesa, estão me dando a honra de mostrar a generosidade de uma mesa árabe” (Bsisu, 2005, p.1).

O *mezze* se destaca por transmitir uma tradição libanesa, acrescentando-se ainda que esse evento se faz acompanhar do *arak*, uma bebida de preferência nacional libanesa no acompanhamento do *mezze*. Tem sabor de anis, feita de uvas brancas doces, assemelha-se ao *ouzo*, uma bebida grega preparada através da combinação de uvas prensadas, ervas e ‘*berries*’. No entanto, a cerveja e o vinho também podem ser adotados.

Zahle, cidade libanesa localizada na vale do Bekaa, grande produtora de vinhos, de *arak*, de *maiwarard* (água de rosas) e outras bebidas, é “considerada a melhor produtora de *arak* e a pátria do *mezze*” (Anthony, 2005, p.26), apesar de não ser, historicamente, o seu local originário. Acredita-se que pela razão de Zahle ter incorporado essa tradição com força e persistência, acabou por ser considerada sua pátria. É um dito

popular na comunidade libanesa que parece que todos os emigrantes de Zahle vieram para São Paulo e que talvez seja por isso que o *mezze* se fez parte importante da reprodução da hospitalidade na nova terra, tanto na esfera doméstica, quanto na comercial.

O *mezze* [...] é representante do estado de espírito do Líbano e de uma certa arte de viver na qual a gente aproveita o tempo e a convivência social com os amigos revela uma importância primordial (Hachete, 2004, p.5). Em entrevista com um outro proprietário de restaurante árabe pudemos confirmar mais uma vez a popularidade do *mezze* também junto aos brasileiros.

O fornecimento da matéria-prima importada pelos empórios libaneses facilita a reprodução da culinária libanesa e, quando essas matérias-primas não são encontradas, ou se tornam inviáveis pelo alto custo, ou não são adequadas para o clima brasileiro, são substituídas com criatividade, como por exemplo, a carne de carneiro pela carne bovina na produção do *kibe* e a substituição do *pistache* pelas nozes ou até castanha do caju na sobremesa “*baklawa*”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura libanesa apresenta-se mesclada de situações de hospitalidade nas quais a alimentação tem um papel fundamental. “Pode-se considerar a hospitalidade doméstica então, como o acolhimento, o bem receber, o hospedar e o servir. A hospitalidade, portanto, não consiste em dar um espaço ao outro, mas receber o outro no seu espaço” (Godbout, 1997, p.9).

Considera-se que a migração pressupõe mecanismos de adaptação na nova região ou novo país e que,

conseqüentemente, os padrões sócio-culturais são recriados e modificados. Assim, o ponto central deste artigo foi apontar a comensalidade como um fator que pesou na adaptação dos imigrantes libaneses em São Paulo.

As interações sociais constituem a trama das relações sociais. A impregnação nesses códigos de interação social é onipresente na vida das pessoas. Esta é a razão das dificuldades e obstáculos que devem ser transpostos numa situação de contato entre culturas diferentes e, especialmente, no caso desse grupo que se viu forçado a abandonar os seus costumes, os seus amigos. Nos depoimentos colhidos houve uma acentuada concordância em afirmar que as dificuldades e os problemas de adaptação foram minimizados porque mantiveram seus padrões de hospitalidade e, principalmente, porque esses padrões se beneficiaram com o contato na nova terra por terem se libertado dos exageros e no abrandamento da pressão social no cumprimento de certos padrões de sociabilidade.

Além disso, essa hospitalidade também foi um fator de integração com a sociedade receptora, pois há um consenso de que a comensalidade é uma forma privilegiada de iniciar e manter relações entre as pessoas. Nosso estudo confirma a observação de Michel Maffesoli (2002, p.135) de que “na atualidade a refeição, a ‘comida’ e a festa parecem indicar uma imperiosa necessidade de reencontrar uma sociabilidade básica: são indícios de uma troca simbólica que tenta escapar da dominação do poder ou dos diversos ‘dever-ser’”.

Conclui-se, assim, que a hospitalidade libanesa vem sendo reproduzida no Brasil, mas, evidentemente, não exatamente da mesma forma que no Líbano. Algumas alterações foram

introduzidas no decorrer do tempo devido a diversos fatores, dentre eles, o contato com os padrões brasileiros, a diferença do ritmo de vida no Oriente e no Ocidente, as distâncias geográficas e a disponibilidade de tempo em uma metrópole como São Paulo. Além disso, o estilo de vida e os valores se alteraram ao longo do tempo influenciados pela modernidade e pela globalização. O principal é que os depoimentos confirmaram o papel vital da hospitalidade na formação e manutenção da sociabilidade.

*Ahla wa sahla !
Seja bem vindo!*

*** Dolly Khouri é Mestre em Hospitalidade - Universidade Anhembi Morumbi.**

**** Marielys Siqueira Bueno é Docente do Mestrado em Hospitalidade - Universidade Anhembi Morumbi.**

NOTA

1 - Os entrevistados não tiveram suas identidades reveladas porque alguns deles assim o preferiram, opção escolhida a todos; os nomes (Camilo, Leyla, Maya, Nour e Suad) são fictícios.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANTHONY, Dawn; ANTHONY, Elaine; ANTHONY, Selwa
(2005) *The Lebanese Cookbook*. USA: Apple Press.
- BAPTISTA, Isabel
(2002) “Lugares de Hospitalidade”. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). *Hospitalidade: Reflexões e Perspectivas*. Barueri, Manole.
- BOUTAUD, Jean Jacques
(2004) “Commensalité. Lê partage de la table”. In: MONTANDON, Alain (dir.) *Le livre de l'hospitalité*. France, Bayard.
- BSISU, May

(2002) *The Arab table. Recipes and culinary traditions*. USA, Harper.

CRUZ, Maria Alice da
(2006) *Comensalidade*. Disponível em: www.unicamp.br/unicamp/divulgacao/BDNUH/NUH_4399.html. Acesso em 11 de setembro.

GODBOUT, Jacques T.
(1997) “Recevoir, c'est donner”. In: *Communications, L'Hospitalité*, nº 65, Paris, Ed. Seuil.

GOTMAN, Anne
(2001) *Le sens de l'hospitalité. Essai sur les fondements sociaux de l'accueil de l'autre*. 1ª ed. - Paris, PUF.

HACHETTE PETIS PRATIQUES
(2004) *L'Art Culinaire, Tout un Art de Vivre*. Paris, Hachette Press.

HOLMIN, Dalal A. e ABBAS, Maher A.
(1997) *From the table of Lebanon*. New York, Book Publishing Company.

KOCHILAS, Diane
(2003) *Meze: Small Plates to Savor and Share from the Mediterranean Table*. Harper Collins Publishers Inc, New York.

KUCZYNSKI, Leila M. Youssef
(1994) *Líbano: Impressões e Culinárias*. São Paulo, Empresa das Artes.

MAFFESOLLI, Michel
(2002) “Mesa, Espaço de Comunicação”. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). *Hospitalidade: Reflexões e Perspectivas*. Barueri, Manole.

SCHEMEIL, Yves
(2004) “Banquets publics”. In: MONTANDON, Alain (dir.) *Le livre de l'hospitalité*. France, Bayard.

ZAIDAN, Patrícia
(2006) *Dos afagos que um ser humano pode fazer a outro, dar de comer é o mais genuíno*. Disponível em: <http://claudia.abril.com.br/edicoes/527/fechado/atualidades>. Acesso em 19 de setembro.