

# A MARCA DO ISLÃ NA ALIMENTAÇÃO

## RITOS COMENSAIS DURANTE O RAMADÁN EM PORTO ALEGRE

Lenora Silveira Pereira \*

*“Nossos enviados foram até Abraão portadores de feliz notícia: ‘Paz’, lhe disseram. ‘Paz’, responde ele, trazendo de imediato um carneiro assado...” (11.ª Surata, versículos 69-70 Hud). Abraão oferece a comida da hospitalidade aos estrangeiros à entrada de sua tenda.*

O jornal Correio do Povo de circulação em Porto Alegre, na edição de 08.01.2000 (p.5), focaliza o cenário da cerimônia do *Eid el-Fitr*, a festa do encerramento do Ramadán. Ramadán é o mês do jejum e um dos princípios da fé islâmica. A reportagem traz os membros da comunidade muçulmana local ao redor de um farto “buffet”, intitulada: *“Termina o Ramadán: (...) árabes, paquistaneses, sírios, libaneses, palestinos, marroquinos e brasileiros convertidos ao Islamismo’ começam bem cedo o dia com a quebra do jejum. (...) pães sírios, pastas de berinjela, quibes assados, doces aromatizados, frutas, chás e refrigerantes, além de outros pratos em honra da festa assinalam o fim do mês sagrado.”*

A reportagem em destaque joga luz à presença do Islamismo em Porto Alegre. Trata dos rituais realizados no período do mês em que os muçulmanos se unem para a observância do jejum total durante o dia e é um dos cinco deveres cardeais<sup>2</sup> de todo o fiel. Assim, a observância aos mesmos cerimoniais, orações e condutas reforçam o sentimento de pertencer à mesma comunidade. A quebra do jejum consiste num momento marcante da interação familiar e da arquitetura da vida social islâmica, cujos rituais da alimentação, inspirados na religião e transmitidos oralmente, correspondem à lei cultural de alianças e permutas entre indivíduos.

Originalmente concebida como uma religião dos povos árabes<sup>3</sup>, o Islamismo atinge hoje ampla diversidade étnica e geográfica<sup>4</sup>. Sua marca está impressa tanto na alimentação desses povos, quanto em outros aspectos da vida. A comida, nesse sentido, é importante porque representa um vínculo com o passado, a celebração das raízes, um símbolo de continuidade. É aquela parte da cultura do imigrante que sobrevive mais tempo, conservada até mesmo quando o vestuário, a música e a observância religiosa já foram abandonados. Embora frágil, por viver da atividade humana, a culinária não é facilmente destruída. A comida e o modo de prepará-la são transmitidos em cada família, tal como os genes.

O Corão<sup>5</sup> proíbe a carne de porco, por considerá-lo um animal impuro, e o álcool. Fora isso, não há ascetismo de outra espécie. Ao contrário, o Corão diz que *“(...) Deus quer nosso bem-estar e não o desconforto (...)*” (2.ª Surata, versículos 183-185). A grande exceção é o Ramadán, o 9.º mês do calendário lunar. Entre o nascer e o pôr-do-sol desse mês é proibido comer, beber, fumar e manter relações sexuais. À noite, essas proibições são suspensas. As famílias trocam convites e visitas. Assim, em diversos lugares, a vida noturna é animada e há boa comida e bebida enquanto muitos fiéis se reúnem nas mesquitas para passar a noite ouvindo a recitação do Corão. Segundo os

muçulmanos, “o jejum simboliza o retiro que cada um deve fazer como fez o profeta Mohamed”.

Neste artigo busco mostrar que os elementos simbólicos da alimentação islâmica – entendida como a que tem interditos – têm algo a dizer e a comunicar e que, portanto, podem se constituir em veículos de conhecimento sobre o próprio Islamismo.

### ISLAMISMO: MUÇULMANOS NO BRASIL

No Rio Grande do Sul, como no resto do Brasil, a imigração árabe<sup>6</sup> se inseriu no contexto migratório que se estabeleceu para o país a partir de projetos governamentais que incentivaram, facilitaram e franquearam a entrada do imigrante, sobretudo os europeus, alemães e italianos. Atualmente dados estatísticos calculam que vivam cerca de um milhão de muçulmanos no Brasil (Isto É, 19.09.01:50). No Rio Grande do Sul, existem aproximadamente 60 mil muçulmanos e em Porto Alegre ao redor de 600 famílias, havendo em média três filhos por casal (Zero Hora, 21.12.99:54).

A presença do imigrante árabe – assim como de outros grupos étnicos – está estreitamente relacionada com a manifestação da “cozinha étnica”; e esta tem sido dinamizada por um intenso intercâmbio que tem razões históricas e políticas específicas. A cozinha árabe se

impôs mais especificamente pela produção familiar de alimentos, pela divulgação comercial fora do ambiente familiar com a instalação de restaurantes e, mais presentemente, outra forma de expansão dos hábitos da culinária, conscientemente ou não, tem sido divulgada pelo brasileiro convertido ao Islamismo, que, ao seguir as prescrições alimentares, vai privilegiando alguns hábitos da “cozinha árabe”, a islâmica – no sentido daquela que tem prescrições –, lembrando sempre que nem todo árabe é muçulmano, como é o caso dos libaneses cristãos, assim como nem todo muçulmano é árabe, como é o caso dos brasileiros convertidos à religião. Portanto, veremos a seguir como esses interditos e prescrições alimentares são elaborados pela concepção religiosa da realidade e passam a permear o estilo de vida islâmica.

## NORMAS ISLÂMICAS

No entender de Jean Soler (1998:82), as regras alimentares presentes no Judaísmo e no Islamismo têm a ver com as crenças religiosas e com as razões do Antigo Testamento. Um animal que oscila entre duas categorias, a partir do seu modo de locomoção, confundindo as fronteiras entre os animais do ar, água e terra pelas suas categorias, não pode ser consumido em nome da ordem do mundo. Assim, os terrestres andam, os aquáticos nadam enquanto pássaros voam; por exemplo, animais marinhos que se deslocam sobre patas, como os crustáceos, devem ser proscritos, pois vivem na água com órgãos terrestres, condição que acentua sua hibridéz. O porco é um animal terrestre que se desloca no chão com patas totalmente normais. Tem “casco partido em duas unhas”, característica dos puros, mas há um porém: ele não ruma (Lev. 11,7) – característica dos que só comem ervas, ou seja, mastigam-na de novo depois de tê-la engolido. Os suínos, ao contrário, não são ruminantes e o que os torna suspeitos é o fato de serem herbívoros e carnívoros simultaneamente. Isso, na concepção de uma sociedade que tem aversão à ambigüidade, confirma o caráter de impureza do animal (Soler, 1998, 88). Segundo Lévi-Strauss (1976:172), “as

*espécies não são escolhidas apenas porque são boas para comer, mas porque são boas para pensar*”. Com ele e outros autores, vemos a importância de entender o simbolismo da comida na religião.

A chave da questão da proibição do sangue, para Soler (1998), também está no mito da criação. No primeiro momento, Deus fixa de maneira precisa a comida do homem, pois o imperativo “não matarás” se relaciona à imposição alimentar original feita por Ele a todo ser vivente: “(...) plantas com sementes e árvores frutíferas” (Gn. 1,29), uma vez que “é preciso esperar o Dilúvio, após o qual começa nova humanidade, para que o homem seja autorizado a comer carne” (Gn. 9,3). São necessárias duas obrigações: a primeira, é preciso proceder um sacrifício para que a imolação do animal não possa ser vista como um assassinio (Soler, 1998:90); aquele que matar um animal sem recorrer ao ritual, será passível de ser morto também, é a Lei de Talião (Ex. 21,23), e o homem responderá pelo sangue derramado. Em segundo lugar, como o sangue é o princípio vital, ele deve ser derramado em oferenda a Deus. “Não mais comerás a carne com a sua alma, isto é, sangue” (Gn. 9,4).

Para o Islamismo, a Revelação Divina deu a conhecer o lícito e o ilícito, o puro e o impuro. Rompendo com o paganismo árabe, proíbe-se o consumo de carne de porco, dos animais sacrificados aos ídolos ou abatidos em desrespeito às regras e, assim, pode-se falar em um tabu em relação ao sangue (Surata 5, versículo 3 – A Mesa). A interdição das bebidas fermentadas visa impedir os muçulmanos de orarem embriagados e, mais do que isso, de esquecerem-se de Deus. Ela é menos respeitada do que a do porco, em relação ao qual continua havendo uma repulsa muito forte. O lícito é aquilo que é permitido em relação ao que não existe qualquer restrição e cuja prática foi permitida pelo legislador, Deus. O ilícito, aquilo que o legislador proibiu definitivamente: quem quer que se envolva com sua prática está sujeito a incorrer no castigo divino na outra vida, além de uma punição legal determinada neste mundo (Yossef Al-Karadhawi, 1996:25). No Islamismo, a carne de açougue só é

consumida depois de abate ritual e consagração à divindade, assim como no Judaísmo.

## RITUAIS DO COMER: RAMADÁN É FESTA?

Como vimos anteriormente, o nono mês do calendário lunar islâmico chama-se Ramadán, que, além de ser o quarto pilar da religião, compreende atividades de jejum total durante as horas do dia e tem refeições noturnas muito fartas, revestidas de caráter festivo. “Apesar das perturbações econômicas da sociedade de hoje, o Ramadán é uma das prescrições mais observadas”, diz Alberto Samuel (1997:255). Sem dúvida, porque sendo coletiva, afirma visivelmente a identidade religiosa e cultural islâmica. A polidez inspira-se no comportamento de Mohamed e está contida na Suna, conjunto de costumes cotidianos do Profeta, o modelo dos muçulmanos, e também nos Hadis, que são narrações transmitidas sobre o que o Profeta fez e aprovou. Crer nestas duas fontes faz parte da fé assim como no Corão. Estes costumes são observados, por exemplo, nos ritos de comensalidade, quando os muçulmanos tanto utilizam mesas e cadeiras para suas refeições, como sentam-se sobre as próprias pernas, servindo-se de um prato posto sobre uma mesa baixa ou sobre uma toalha estendida sobre os tapetes no chão. São comportamentos ou etiquetas em que, por exemplo, usam apenas três dedos da mão direita, previamente limpa. O alimento é preparado de modo que não seja necessário o uso de talheres. Quando é líquido, usam-se, então, talheres. Neste período, os muçulmanos buscam um comensal, uma companhia da sua comunidade que lhe permita estender relações sociais. Outras das recomendações rituais deste período são aparecer mais em sociedade, dedicar-se a serviços voluntários, assim como ter mais humildade.

Os jantares ocorrem ora em uma residência, ora em outra, podendo também serem realizados na cozinha da Mesquita e, ainda, nos restaurantes da culinária árabe locais. A conversa obedece um ritual que vai da troca de informações sobre o dia e a sua resistência diante das privações do

jejum, passando a assuntos sobre família, negócios e estudos, entre outros. É uma conversa que nunca se esgota, tornando-se mais acalorada quando o assunto é a religião.

A comida do período é sobretudo diferenciada, podendo ser composta de alimentos da tradição árabe, se for em casa desses imigrantes, mas também de pratos da cozinha brasileira, quando realizada na residência de brasileiros convertidos ao Islamismo. Nos jantares da quebra de jejum observa-se a presença de variadas iguarias, como o *tabule*, *esfihas*, *mujadara* e os *quibes*, crus, cozidos e assados, que se misturam aos pratos da culinária brasileira, tais como o feijão preto e a abóbora. Dentro da diversidade da comida árabe, falar do quibe, por exemplo, é tratar de um prato "típico", que, no sentido dado por Maria Eunice Maciel, "*constitui uma 'cozinha emblemática', servindo para expressar identidades nacionais, regionais e locais*" (1998:35). No entanto, como lembra a autora, "*a delimitação da cozinha [emblemática] não é tão simples, visto que é fruto das relações sociais e objeto de negociações*" (1998:34), um exemplo disso é quando se constata que hoje quibes e esfihas são produzidos e vendidos por comerciantes brasileiros, chineses, além de outros.

Se as noites do mês de Ramadán, com a suspensão do jejum, são cheias de alegria, no *Eid el-Fitr* – a Festa do Encerramento desse mês – é maior o espírito festivo, e é para muitos uma ocasião de "*volta definitiva ou temporária à prática da religião*", como sugere Jacques Jomier (1993:117).

A seguir destaco a 27ª noite do Ramadán, conhecida como a "Noite do Decreto", que correspondeu ao dia 24 de janeiro de 1998, acompanhada junto a famílias pertencentes à comunidade islâmica porto-alegrense.

### **OBSERVANDO "A LAILATUL-CADR" – A NOITE DO DECRETO**

*"Sabei que revelamos o Corão na Noite do Decreto.  
E o que te fará entender o que é a Noite do Decreto?"*

*A Noite do Decreto é melhor que mil meses.*

*Nela descem os anjos e o Anjo Gabriel, com a anuência do seu Senhor, para executar todas as Suas ordens.*

*A noite é paz, até o romper da aurora!"*  
(97.ª Surata, Al Cadr – O Decreto)

Acreditam os muçulmanos que uma das últimas noites ímpares do mês do Ramadán, denominada *Lailatul-Cadr*, a Noite do Decreto, também conhecida como a Noite do Destino, a Noite da Revelação ou até mesmo a Noite do Poder, foi a noite da revelação do Corão ao profeta Mohamed. Noite muito esperada, apreciada e celebrada pelos muçulmanos não só nas mesquitas mas também nos lares, entre amigos e parentes.

A partir dos dados etnográficos, o cerimonial da quebra de jejum que deseje mostrar foi realizado na residência de Farida<sup>7</sup>, professora de inglês e uma das primeiras brasileiras convertidas oficialmente ao Islamismo na Mesquita de Porto Alegre. Desde o início do mês do Ramadán, ela já convidara quase duas dezenas de muçulmanos para quebrarem o jejum em sua residência na Noite do Decreto.

Os convidados são recebidos com a saudação da ocasião: *Ramadán Karin!* (O Ramadán é generoso!) *Allahu Akram!* (Deus é mais generoso!), respondem eles. Naquele momento todos os presentes estavam jejuando desde as quatro e meia da manhã. No interior da casa, a sala bastante iluminada, noto que as poltronas estão quase todas ocupadas com os visitantes. Reina um vozerio, fala-se em português mas também em árabe, principalmente entre os libaneses e palestinos.

Algumas mulheres usam o *chador*, o véu islâmico, os homens vestidos à moda ocidental, de terno e gravata ou traje esporte, e outros, ainda, com túnica amplas comumente usadas entre povos árabes. Antes do início do jantar, há uma clara divisão dos participantes em dois grupos: homens de um lado e mulheres do outro. Algumas mulheres estão na cozinha e preparam o jantar. A conversação segue regras que começam com a troca de informações sobre a saúde de cada um e

de familiares, passando para questões mais pessoais.

De repente, e não antes das oito e dez da noite, é anunciado o momento esperado da quebra de jejum daquele dia. Aicha, filha de imigrantes palestinos, aparece com uma bandeja de frutas secas. São tâmaras, que vão sendo oferecidas a todos. Acompanham outras duas bandejas, uma com água e chá em infusão, servido em pequenos copos, sem açúcar. Ao lado da bandeja do chá, pequenos torrões de açúcar para acompanhar a bebida. Na outra bandeja, suco de melão e de melancia. A anfitriã parece estar sendo orientada por uma das suas convidadas, Huda, imigrante libanesa residente há 35 anos no Brasil, que a ajuda a combinar os alimentos de acordo com as cores das frutas e sabores inesperados.

Tem início a quebra do jejum e lentamente os convidados servem-se de uma ou duas tâmaras, bebem um gole de água ou de chá e dizem a oração: "*Oh Deus, por ti fizemos o jejum, que agora quebramos, comendo o que tu nos destes*". Todos já mais quietos, estão concentrados no ato de morder a fruta, mastigá-la, ingerir-la, como num ritual.

A seguir todos são convidados a passar para a sala de jantar. Um cordeiro suculento com batatas está no centro da mesa. Ao contrário do primeiro momento em que ingeriram as tâmaras lentamente, o grupo agora come e bebe muito rapidamente e com sofreguidão, pouco saboreando ou admirando os pratos com calma. Pouco falam. O ritual da comensalidade vai se desenvolvendo. Outros pratos enchem os olhos, tais como arroz com tâmaras e amêndoas, charutinhas de repolho recheados com arroz e carne, além de duas grandes travessas com quibes assados e cozidos e outro prato com quibes crus. Lembrando Lévi-Strauss e seu interesse na relação entre natureza e cultura, a preparação dos quibes nos leva a pensar que no alimento cru e no assado há uma semelhança do homem com o estado de natureza. Já no momento que há atividade do cozido, então, o homem está no estado da cultura (Lévi-Strauss apud Yvan Simonis, 1985). Outros pratos são servidos: uma travessa com talharim, uma tigela com legumes e outra com feijão

preto, que chamam a atenção quando no conjunto predominam iguarias árabes. Pasta de berinjela, azeite de oliva, um jarro de iogurte e muito pão árabe são simultaneamente saboreados por todos os presentes. Em meio à diversidade, pratos da “culinária árabe” e da cozinha brasileira concorrem.

Observo que os pratos foram preparados em grandes porções, passando a idéia de uma boa reserva que não se esgota, pois visa que a anfitriã possa oferecer alimento noite adentro aos convidados. Na verdade, todos vieram para ficar até de madrugada, orando e lembrando a espiritualidade dessa noite. Como não há cadeiras suficientes ao redor da mesa, na ante-sala foi estendida uma toalha branca sobre os tapetes, em cima dos quais algumas travessas são colocadas, e, ao redor delas, os convivas, preparando seus pratos, vão se acomodando. Entre uma mordida e outra, percebo que esse lugar onde estamos não se parece com um lugar onde se vê televisão ou se lê jornais. Parece um lugar reservado a visitas, modesto e bem amplo. Observo que o pão árabe circula entre todos, que, com o auxílio deste, seguro por apenas três dedos da mão direita, vão comendo da pasta de berinjela, sem que um invada a parte do vizinho – limite este delimitado de maneira imaginária e cujas porções são pinçadas de fora para o centro da travessa. Desta forma ressalta-se a norma, no que diz respeito ao uso de utensílios na refeição árabe: os muçulmanos utilizam a mão direita em lugar do garfo ou faca, “naquilo que a cortesia árabe, ao prescrever o jeito de comer com três dedos no grande prato, impõe que não seja invadida a parte do vizinho do lado (Claude Rivieré, 1997: 248).

Os que estão próximos da mesa acabam vindo se reunir ao redor do grande tapete e, no chão, já satisfeitos com o jantar a conversa segue um ritual de congraçamento sobre este período de Ramadán. Noto que os brasileiros convertidos ali presentes trazem muitas interrogações, além de prestarem atenção no que é passado pelos imigrantes árabes islâmicos.

Em seguida, vinda da outra sala, ecoa no ar a chamada para a oração em árabe. É

a voz de Jirad, que se eleva ao máximo para recitar lentamente a fórmula convocatória aos presentes:

*Alláhu akbar* – Deus é maior

*Ach-hadu anla ilaha illal-lah* – Testemunho que não há outra divindade senão Deus.

*Ach-hadu anna Muhammadan raçulul-lah*. Testemunho que Mohamed é o mensageiro de Deus

*Haiya alas-salat* – Vinde para a oração

*Haiya alal-falah* – Vinde para o triunfo

*Cad Cámatís-salat* – A hora da oração chegou

*Allahu akbur* – Deus é maior

*La ilaha illah-lah* – Não há outra divindade além de Deus.

Todos se dirigem às abluções e limpeza de forma ritual. A oração é conduzida por Radwan, imigrante que veio do Iraque. Voltados na direção de Meca, encontrada com auxílio de uma bússola, os homens estão atrás de Radwan, seguem seus movimentos e, a exemplo de legiões, alinham-se em fileiras retas e cerradas, ombro a ombro, evitando assim a passagem do Mal. As mulheres, lado a lado, vêm atrás dos homens. Formam todos um conjunto de quatro fileiras do Islam naquela noite e naquela sala. E assim a noite transcorre intercalando rituais de comer, conversas e orações. A dona da casa recebe telefonemas de congratulações pelo Ramadán. O mesmo ocorre com alguns muçulmanos, que, através do telefone celular, cumprimentam parentes e amigos pela Noite do Decreto.

Neste contexto, a refeição é um ato social e não privado em que “o caráter simbólico de comer expressa o hábito de convidar pessoas para jantar” (Klaas Woortmann, 1985:2). As regras de polidez têm outra lógica que não as da nossa cultura, e os convidados, mesmo os brasileiros convertidos, entendem e compartilham. A quebra de jejum desta noite tem por objetivo manter os muçulmanos em vigília, ritual este que é realizado de forma pública e sem pressa. O caráter social do ritual observado se contrapõe à atividade alimentar dos balineses, sobre a qual Clifford Geertz comentou ser “quase obscena, devendo ser feita apressada e em particular, devido à

*sua associação com a animalidade”* (1989:286).

Após a meia-noite, é feita a oração de *Tarauh*, prece voluntária da noite, que é muito apreciada no Ramadán. Ela é oferecida em meio a uma série de movimentos prolongados, cujas quatro posições principais são: de pé, curvada, de joelhos e prostrada. Depois da prece, mais um rápido e último lanche, pois daqui em diante todos só voltarão a se alimentar na noite seguinte.

Um dos propósitos da hospitalidade árabe e islâmica, segundo Halima, uma das convidadas, chegada há um ano da Palestina, é “impedir que os conflitos e discórdias se perpetuem”. Lembra ela: “quando se compartilha o pão e o sal no mundo árabe, não devemos fazer críticas nem provocar conflitos entre muçulmanos. Desta forma é que a dona da casa e convidados fazem um tipo de acordo, um pacto de amizade”.

É chegado o momento da despedida. A anfitriã acompanha os convidados até a porta. Uma forma de dizer adeus, que parece mais com o momento de chegada. Ela diz: “seja bem-vindo” – para assegurar que sua vinda foi benéfica para a casa e que será sempre bem recebido no futuro. Antes de todos saírem, Jamila, outra convidada, proprietária de um restaurante de comida árabe local, chama os presentes para a próxima quebra de jejum em seu restaurante, com um grupo ainda maior de muçulmanos. O ritual de comensalidade termina assim, mas se estende um pouco mais porque todos se cumprimentam e combinam a próxima festa, pois esta situação enseja os convidados a retribuir a cortesia do convite. A retribuição é quase automática, pois “dar, receber e retribuir são obrigações recíprocas” (Mauss, 1950:69). Sendo assim, o anfitrião sentir-se-á particularmente honrado com seus visitantes, pois, ao visitá-lo, estes homenageiam o seu êxito social e ampliam, assim, o círculo de reciprocidades. Se a visita exige do dono da casa algum trabalho e gastos, em compensação, por outro lado, irá lhe conferir a notabilidade em que se fundamenta seu prestígio social.

Concluindo, é possível pensar também a “cozinha árabe” como um marcador da identidade árabe. É a ela que recorremos

quando desejamos conhecer a cultura desse povo, mas dizer que ela expressa o costume do fiel islâmico em Porto Alegre é uma interpretação limitada e imprecisa. Cabe notar que nesse caso a cozinha é um elemento simbólico que mantém diferenças no ritual da quebra de jejum, por exemplo, a convivência de comida árabe e pratos da culinária brasileira, e ao mesmo tempo promove igualdades, através dos interditos ou proibições que resultam na construção da identidade islâmica.

Assim, pela vivência de símbolos islâmicos em um rito que clama uma continuidade com o passado, há um significado que durante todo o mês de Ramadán é recriado anualmente e que é passado a todos os participantes. Isto é, na própria essência e existência do Islamismo, como um todo, perpassa o ato de oferecer a comida da hospitalidade. Finalmente, o ritual da quebra de jejum constitui-se tanto num campo fecundo para se pensar o Islamismo num contexto local, no qual convivem libaneses, sírios, palestinos e marroquinos ao lado de brasileiros convertidos, quanto sugere contribuições que esses achados particulares possam fornecer a interpretações mais amplas.

\* *Lenora Silveira Pereira é Mestre em Antropologia Social pela UFRGS.*

## NOTAS

1. Tanto o termo Islamismo, em árabe ISLAM, quanto o termo muçulmano, em árabe MUSLIM, derivam do radical consonantal SLM, que significa "aquele que se rende", aquele que se submete à vontade de Deus (Nabhan, 1996:11). "Islamismo" é uma categoria que indica adesão a um sistema religioso, havendo muçulmanos árabes, turcos, curros, persas, indonésios, brasileiros, japoneses, etc.

2. Os outros quatro deveres do muçulmano são: a *sharada*, que é a declaração de fé em Deus e em Mohamed como profeta; o *salat*, que diz que muçulmanos devem orar cinco vezes ao dia; o *zacaat*, a doação de uma esmola ou a caridade; e o *hajj*, a peregrinação a Meca para quem tiver condições físicas e financeiras.

3. Segundo Lewis (1992:17), o termo "árabe" era originalmente uma categoria lingüística, designando aquele que falava a língua árabe e compartilhava da cultura de expressão árabe e da experiência histórica que a acompanha.

4. O Islamismo há muito tempo ultrapassou as fronteiras árabes e os maiores países islâmicos não são da península arábica: Indonésia,

Paquistão e Bangladesh. A religião com cerca de 1,3 bilhão de adeptos é a que mais cresce em países como Estados Unidos – ao menos 6 milhões – e a França – 5 milhões (Correio Riograndense, 18.10.2000:14). Segundo Huston Smith (1986:245), o Islam enfatiza a igualdade racial, haja vista o casamento inter-racial. Os muçulmanos vêem Abraão como modelo dessa atitude: desposou Hagar, uma mulher da raça negra como sua segunda esposa. Segundo Slimane Zéghidour, atualmente cerca de cem milhões de indivíduos, entre os quais, 16 milhões de árabes, vivem fora de seu país numa situação em que são caracterizados como minorias culturais e religiosas. Isso ocorre não só na Europa ou nos Estados Unidos, mas faz parte de um sistema global de interdependência econômica, tecnológica e da comunicação mundial (1982:90). Além disso, em Porto Alegre, como alhures, o Islamismo constitui hoje uma opção religiosa a mais, que, por um lado, representa um dos caminhos da fé no campo religioso brasileiro, embora seja uma religião de "minorias nacionais" (Oro, 2000:12), e, por outro, atrai e incorpora em seu interior indivíduos da sociedade local de diferentes segmentos étnicos e sociais.

5. O Corão é o livro sagrado do Islam. Em língua árabe, Alcorão (Al Qur'an) significa a leitura, o ato de ler. Como fonte do saber islâmico e como palavra de Deus revelada ao profeta Mohamed por intermédio do anjo Gabriel, encerra conteúdos normativos. A revelação se situa no período da Hégira (622 d.C). É composto por 114 capítulos, suratas, e 6.235 versículos escritos com estilo eloqüente, nos quais o fato corânico é um acontecimento histórico, cultural e religioso (Nabhan, 1996:22).

6. Devido a questões de divisão territorial, semelhança lingüística, adesão religiosa e, principalmente, incorreções nos dados de entrada no Brasil, torna-se difícil a identificação exata da proveniência desses imigrantes (Kamel, 1993:127). A grande maioria deles chegava com passaporte turco, sendo por isso chamados de "turcos".

7. Todos os nomes citados são fictícios.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

OAL-KARADHAWI, Yossef  
(1996) *O Lícito e o Ilícito no Islam*. São Paulo, Editora Alvorada.

GEERTZ, Clifford  
(1968) *Observando el Islam*. Barcelona, Ediciones Paidós Ibérica.

GEERTZ, Clifford  
(1989) *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro, Ed. Letras Técnicas e Científicas.

HAYEK, Samir  
(1994) *Alcorão Sagrado*. São Paulo,

Editora Marsan.

HUSAIN, Shahrukh  
(1999) *O que sabemos sobre o Islamismo?* São Paulo, Callis Editora Ltda.

JOMIER, Jacques  
(1993) *Islamismo – história e doutrina*. Petrópolis, Vozes.

KAMEL, Cecília  
(1993) *Sírios e Libaneses: aspectos da identidade árabe no sul do Brasil*. Santa Cruz, Edunisc.

LÉVI-STRAUSS, Claude  
(1976) *O Totemismo Hoje*. São Paulo, Abril Cultural (Coleção Os Pensadores).

LEWIS, Bernard  
(1992) *Os Árabes na História*. Lisboa, Estampa.

MACIEL, Maria Eunice  
(1996) "Churrasco à gaúcha". *Horizontes Antropológicos*, nº 4. Porto Alegre.

MAUSS, Marcel  
(1950) *O Ensaio da Dádiva*. Lisboa, Edições 70.

NABHAN, Neusa  
(1996) *O Islamismo de Maomé a Nossos Dias*. São Paulo, Ática.

ORO, Ari  
(2000) "Os Caminhos da Fé". *Jornal Zero Hora*. Porto Alegre.

RIVIERÉ, Claude  
(1997) *Os Ritos Profanos*. Petrópolis, Vozes.

SAMUEL, Albert  
(1997) *As Religiões Hoje*. São Paulo, Paulus Editora.

SIMONIS, Yvan  
(1985) *Introdução ao Estruturalismo – o triângulo culinário de Lévi-Strauss*. São Paulo, Editora Moraes.

SMITH, Huston  
(1986) *As Religiões do Mundo*. São Paulo, Cultrix.

SOLER, Jean  
(1998) *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.

WOORTMAN, Klass  
(1985) "A comida, a família e a construção do gênero feminino". *Série Antropológica*, nº 50. Brasília.

ZEGLIDOUR, Slimane  
(1982) *A Poesia Árabe no Brasil*. São Paulo, Brasiliense.