



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro de Ciências Sociais

Instituto de Filosofia e Ciências Humanas

Maria Inês Pereira Schettino

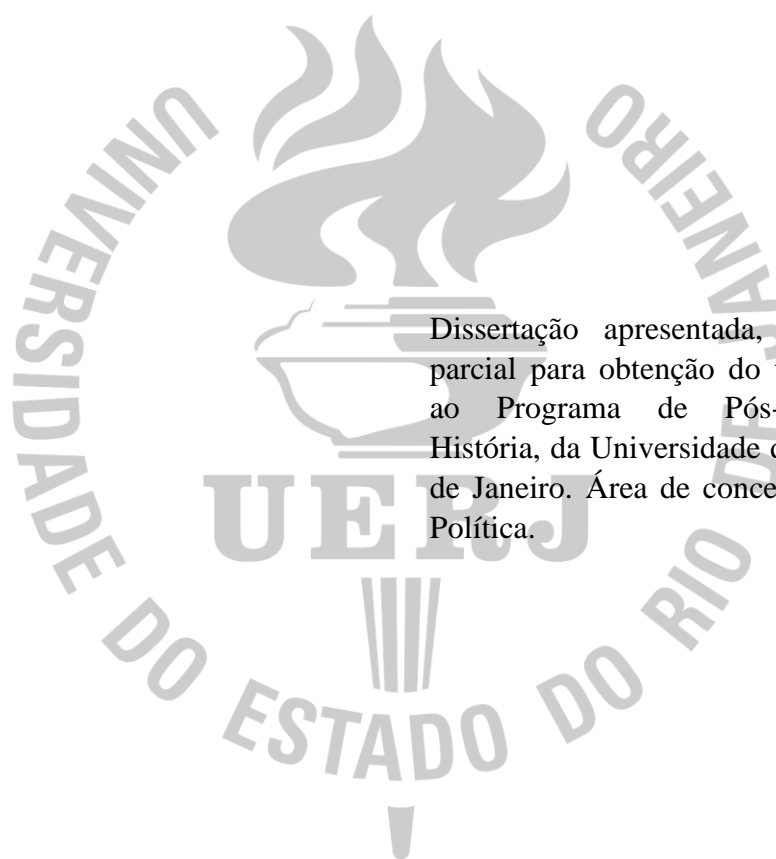
**Imigração libanesa em Angra dos Reis (1920-2018): as emoções femininas
ao tecer recordações e rememorar histórias**

Rio de Janeiro

2024

Maria Inês Pereira Schettino

**Imigração libanesa em Angra dos Reis (1920-2018): as emoções femininas ao tecer
recordações e rememorar histórias**



Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra, ao Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: História Política.

Orientadora: Profa. Dra. Érica Sarmiento da Silva

Coorientadora: Profa. Dra. Juliana Foguel Castelo Branco

Rio de Janeiro

2024

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CCS/A

S327 Schettino, Maria Inês Pereira.
Imigração libanesa em Angra dos Reis (1920-2018): as emoções femininas ao
tecer recordações e rememorar histórias / Maria Inês Pereira Schettino. – 2024.
126 f.

Orientadora: Érica Sarmiento da Silva.
Coorientadora: Juliana Foguel Castelo Branco.
Dissertação (Mestrado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Institu
to de Filosofia e Ciências Humanas.

1. Angra dos Reis (RJ) - História - Teses. 2. Angra dos Reis (RJ) - Emigração
e imigração - Teses. 3. História oral - Angra dos Reis (RJ) - Teses. 4. Libaneses -
Angra dos Reis (RJ) - Teses. I. Silva, Érica Sarmiento da. II. Castelo Branco,
Juliana Foguel. III. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de
Filosofia e Ciências Humanas. IV. Título.

CDU 981.32

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta
dissertação, desde que citada a fonte.

Assinatura

Data

Maria Inês Pereira Schettino

**Imigração libanesa em Angra dos Reis (1920-2018): as emoções femininas ao tecer
recordações e rememorar histórias**

Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra, ao Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: História Política.

Aprovada em 26 de fevereiro de 2024.

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Érica Sarmiento da Silva (Orientadora)
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – UERJ

Profa. Dra. Juliana Foguel Castelo Branco (Coorientadora)
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Profa. Dra. Maria Izilda Santos de Matos
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

Profa. Dra. Juniele Rabêlo de Almeida
Universidade Federal Fluminense

Rio de Janeiro

2024

DEDICATÓRIA

É com profundo carinho e afeto que dedico esta pesquisa a todos que me cercaram. Minha sincera gratidão!

AGRADECIMENTOS

Ao longo deste trabalho muitos foram os que colaboraram de forma direta e indireta, por isso desejo expressar minha sincera gratidão. Primeiramente, quero agradecer a Deus por me sustentar ao longo dessa trajetória tão sonhada. Também não posso deixar de mencionar meus pais, José Schettino e Adélia Pereira Schettino, pelo amor incondicional e pela constante receptividade em relação a todas as minhas decisões, sobretudo pelo estímulo incansável que me deram para ir além. Suas influências foram fundamentais para o meu crescimento.

Quero estender meus agradecimentos especiais a minha companheira de todos os momentos Ecila Macedo Rodrigues, oferecendo seu apoio, acolhimento e orientações. Sua presença significou mais do que as palavras podem expressar. Além disso, quero agradecer a minha família, que sempre esteve ao meu lado. Suas contribuições em diversas formas foram essenciais para fazer a diferença na jornada de desenvolvimento e conclusão deste estudo.

À Profa. Dra. Érica Sarmiento, minha orientadora, a quem sou imensamente grata por suas valiosas orientações e conversas esclarecedoras, por compartilhar seu vasto conhecimento, por sua atenção constante, carinho, tranquilidade, disponibilidade incansável. Foi sob sua orientação dedicada que mergulhei nos estudos sobre imigração, e essa jornada tem sido enriquecedora e transformadora. Quero agradecer também por toda a receptividade e acolhida que encontrei no LABIMI/UERJ um laboratório no qual tenho honra de fazer parte e que desejo continuar contribuindo para as pesquisas e conquistas futuras deste grupo notável.

À Profa. Dra. Juliana Foguel Castelo Branco minha coorientadora, gostaria de expressar minha gratidão. Sua atenção dedicada, seus conselhos sempre objetivos e seu apoio foram singulares durante as fases da pesquisa. Agradeço de coração sua generosidade e comprometimento.

À Profa. Dra. Maria Izilda Matos e à Profa. Dra. Juniele Rabelo de Almeida pelas contribuições que forneceram durante a banca de qualificação. Suas observações enriqueceram significadamente as análises realizadas, ampliando assim a profundidade e qualidade deste trabalho. Gratidão!

Para elaborar uma dissertação precisamos de fontes que nos permitam uma análise aprofundada do tema de pesquisa. Neste sentido, agradeço imensamente a Regina Nicolau que acolheu-me calorosamente e se tornou um elo fundamental na colônia.

Quero também expressar meu carinhoso agradecimento a Catarina Massad, Stella Salomão, Maria Aparecida Rabha, Mona Abi Harb, Maria da Conceição Rabha e mais uma

vez a Regina Nicolau por sua generosidade em compartilhar suas experiências e histórias por meio de entrevistas.

Quero dedicar um agradecimento a minha amiga do mestrado e também da vida: Natália da Paz Lage. Sua presença e apoio têm sido inestimáveis, e sua amizade uma constante fonte de inspiração. Além disso, quero expressar minha gratidão pelos preciosos vínculos que não estão perto, mas que torcem por mim: Sheila, Waleska, Francini e Fátima, a vocês meu carinho eterno. Agradeço em especial minha amiga Ana Luzia e tantos outros amigos do curso, cuja colaboração tornaram essa jornada mais memorável.

A todos e todas meus sinceros agradecimentos.

Saudade é um pouco como fome. Só passa quando se come a presença. Mas às vezes a saudade é tão profunda que a presença é pouco: quer-se absorver a outra pessoa toda. Essa vontade de um ser o outro para uma unificação inteira é um dos sentimentos mais urgentes que se tem na vida.

Clarice Lispector

RESUMO

SCHETTINO, Maria Inês Pereira. **Imigração libanesa em Angra dos Reis (1920-2018): as emoções femininas ao tecer recordações e rememorar histórias.** 2024. 126 f. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2024.

A dissertação analisa as histórias e memórias, assim como a chegada e a inserção de imigrantes libaneses e seus descendentes na cidade de Angra dos Reis no estado do Rio de Janeiro (1920-2018). A partir da História e Emoções, História das Mulheres e da metodologia da História Oral, é possível ampliar as perspectivas de investigação sobre a História da Imigração rememorada pelas colaboradoras cuja faixa etária compreende de 60 a 92 anos. O recorte temporal é justificado a contar da chegada das primeiras famílias em 1920 até 2018, no qual é estabelecido por meio da Resolução 03/2018 a medalha Maryan Salomão, símbolo do reconhecimento aos relevantes serviços prestados pelos descendentes no município. Pouco pesquisada, a presença de libaneses na cidade de Angra dos Reis não foi até o momento objeto de estudos sistemáticos. Assim, torna-se fundamental tratar dos processos de preservação da identidade das primeiras gerações, a difusão da cultura entre os descendentes, ampliando os estudos sobre as redes de família e amizade e apontando os desdobramentos da presença dos libaneses na sociedade que os receberam. Diante da invisibilidade da mulher, no que diz respeito à documentação, bibliografia, suas experiências, vidas e expectativas elas precisam ser recuperadas a partir de relevantes pesquisas, contribuindo para reverter os olhares impostos pela historiografia. Propõe-se, ainda, abrir novos horizontes para os estudos das emoções nas migrações. Sendo assim atentou-se a observação das várias instâncias da vida cotidiana, familiar e social desse grupo étnico. Para que tais objetivos fossem alcançados foi utilizado um conjunto diversificado de fontes como obras de teóricos e entrevistas orais. O fio condutor da pesquisa é a percepção de que a inserção de libaneses na cidade de Angra dos Reis foi marcada por trocas culturais que não implicaram na perda da cultura pré-imigratória.

Palavras-chave: imigração libanesa; mulheres; história oral; história e emoções.

ABSTRACT

SCHETTINO, Maria Inês Pereira. **Lebanese immigration in Angra dos Reis (1920-2018): female emotions when weaving memories and remembering stories.** 2024. 126 f. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2024.

The dissertation analyzes the stories and memories, as well as the arrival and insertion of Lebanese immigrants and their descendants in the city of Angra dos Reis in the state of Rio de Janeiro (1920-2018). From the History and Emotions, History of Women and the methodology of Oral History, it is possible to broaden the research perspectives on the History of Immigration recalled by the collaborators whose age group comprises 60 to 92 years. The time frame is justified from the arrival of the first families in 1920 until 2018, in which the Maryan Salomão medal is established through Resolution 03/2018, a symbol of recognition of the relevant services provided by descendants in the municipality. Little researched, the presence of Lebanese in the city of Angra dos Reis has not yet been the object of systematic studies. Thus, it becomes essential to deal with the processes of preserving the identity of the first generations, the dissemination of culture among descendants, expanding studies on family and friendship networks and pointing out the consequences of the presence of the Lebanese in the society that received them. Faced with the invisibility of women with regard to documentation, bibliography, their experiences, lives and expectations need to be recovered from relevant research, helping to reverse the views imposed by historiography. It is also proposed to open new horizons for the study of emotions in migrations. Therefore, attention was paid to the observation of the various instances of daily, family and social life of this ethnic group. In order to achieve these objectives, a diverse set of sources was used, such as works by theorists and oral interviews. The guiding principle of the research is the perception that the insertion of the Lebanese in the city of Angra dos Reis was marked by cultural exchanges that not implied in the loss of pre-immigration culture.

Keywords: lebanese immigration; women; oral history; history and emotions.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Celebração do Dia do Estrangeiro -2019.....	23
Figura 2 – Localização do município de Angra dos Reis no Estado do Rio de Janeiro.....	36
Figura 3 – Mapa do município de Angra dos Reis.....	36
Figura 4 – Município de Angra dos Reis: as elevações da Serra do Mar. (1958)	37
Figura 5 – Baía de Angra dos Reis, em frente ao Porto (1958)	38
Figura 6 – Porto de Angra dos Reis (1958)	39
Figura 7 – Porto de Angra dos Reis (2023)	39
Figura 8 – Embarque no Porto de Angra dos Reis	43
Figura 9 – Caminhão carregado de café para ser exportado – Angra dos Reis (1958)	45
Figura 10 – Colégio Naval de Angra dos Reis	46
Figura 11 – Estaleiro Verolme – Angra dos Reis (Década de 1950)	48
Figura 12 – Central Nuclear Almirante Álvaro Alberto – Angra dos Reis	50
Figura 13 – Estátua de Jorge Elias Miguel – Angra dos Reis (2023)	53
Figura 14 – Rua do Comércio - Angra dos Reis (Década de 1950)	65
Figura 15 – Rua do Comércio - Angra dos Reis (2023)	65
Figura 16 – Babaganuche de berinjela.....	106
Figura 17 – Quibe de carne	109
Figura 18 – Quibe de peixe.....	110

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO	11
1	A IMIGRAÇÃO LIBANESA EM ANGRA DOS REIS	19
1.1	Mulheres, encontros, histórias e emoções: antigos laços; novos contatos	21
1.2	Angra dos Reis: caminhos da imigração libanesa	35
2	OS LIBANESES, O COMÉRCIO E AS REDES: A ATUAÇÃO LIBANESA NO DESENVOLVIMENTO DE ANGRA	52
2.1	Do colorido dos armarinhos às diversidades laborativas	55
2.2	As redes de amizade entre as famílias libanesas em Angra dos Reis	72
3	A MESA E OS LAÇOS DE COMENSALIDADE: ENTRE PRÁTICAS E REPRESENTAÇÕES	83
3.1	A cozinha como pulsar da casa	86
3.2	As guardiãs dos sabores e dos saberes	97
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	114
	REFERÊNCIAS	117
	ANEXO A - Fontes orais e on-line	126

INTRODUÇÃO

“A saudade como todo sentimento, implica a elaboração de uma linguagem que a expresse, implica escolhas, a eleição de gestos, de enunciados, de mímicas, de performances, de imagens e reações que lhe deem materialidade”. (Albuquerque, p.149, 2013).

Conforme enfatizado por Albuquerque (2013), a saudade não deve ser apenas um sentimento não nomeado; ela merece ser conceituada e expressa através de gestos e ações significativas. A saudade tem um nome, um lugar, e, traz consigo na bagagem imigrante as mais diversas emoções incluindo lembranças da pátria distante, afeições por costumes de sua terra de origem, sabores, fragrâncias e as culturas que lhe são próprias. Embora nem todos esses elementos da terra de origem possam ser vivenciados plenamente no novo espaço, eles são recriados e incorporado às memórias compartilhadas dentro da comunidade de imigrantes.

A experiência da imigração é profundamente marcada por um espectro de emoções. Deixar o local de origem, seja temporariamente ou permanentemente, implica em abrir mão dos laços familiares e sociais, desencadeando uma gama de sentimentos que incluem esperança, contentamento, ansiedade, medo, angústia, solidão, alegria, calma, entre outros. Após os imigrantes se estabelecerem na nova sociedade, a saudade emerge como parte significativa da vivência dos recém-chegados, acompanhando-os no dia a dia.

A presente pesquisa dedica-se a examinar a história da imigração libanesa em Angra dos Reis, localizada no estado do Rio de Janeiro, a partir da metodologia da História Oral e das abordagens teóricas que incluem a História da Imigração, a História das Mulheres, a Interseccionalidade, a Pós-Memória e a História e Emoções. A motivação deste estudo surgiu da necessidade de produzir novas análises sobre aspectos até então pouco exploradas nos estudos migratórios em Angra dos Reis, município do Estado do Rio de Janeiro.

A questão central para a análise do problema de pesquisa e demais pontos da Dissertação repousa na indagação de como uma cidade tão antiga e com a presença de imigrantes e descendentes de libaneses atuantes na sociedade ao longo de mais de um século não tenha sido objeto de estudos sistemáticos?

Assim, consideramos fundamental para a historiografia local realizar uma análise da notável presença da comunidade libanesa na cidade de Angra dos Reis, abrangendo o recorte temporal de 1920 a 2018. Nosso objetivo é investigar as significativas influências e experiências vivenciadas pelos libaneses e seus descendentes ao longo dessas décadas. Além

disso, é crucial examinar como essas famílias conseguiram manter ao longo do tempo os laços de amizade, que, desempenharam um papel vital nessa colônia ao longo das gerações.

O tema proposto apresenta relevância em três pilares principais: primeiro, para enriquecer a historiografia brasileira, contribuindo para os estudos sobre o processo migratório de libaneses para o Brasil no século XX e o papel da manutenção de elementos identitários na formação de colônias; segundo, para a história regional angrense, ao destacar uma comunidade ativa que desempenhou as mais diversas atividades econômicas, políticas, sociais, culturais e filantrópicas no município desde as primeiras gerações de imigrantes libaneses até os dias atuais; e, finalmente, para resgatar as memórias da imigração libanesa na cidade e compreender a importância contínua desse grupo ao longo do tempo, explorando as particularidades da colônia e ampliando o estudo da história das emoções no contexto da imigração.

Em consonância com essa finalidade, a metodologia da História Oral estabeleceu uma sólida interlocução com o tema abordado. Mais do que “uma ferramenta adicional, por vezes secundária, na panóplia do historiador” (Portelli, 2006, p.9), as fontes orais se configuram como base de um método onde memória, narrativa, subjetividade e diálogo se entrelaçam, pois cada indivíduo traz consigo uma riqueza de histórias e emoções não apenas sobre si, mas sobre aqueles que estão próximos.

É na realização das entrevistas que se situa efetivamente o fazer a História Oral; é para lá que convergem os investimentos iniciais de implantação do projeto de pesquisa, e é de lá que partem os esforços de tratamento do acervo. Fazer a escuta das entrevistas e a transcrição das mesmas, é uma tarefa que exige esforço e empenho, uma vez que entrar no “terreno” das emoções, histórias e vivências do outro, é necessário abertura e sensibilidade para fazer daquele relato tão importante no registro como foi contado.

Para atingir este propósito, conduzimos um processo de entrevistas minuciosamente planejado que contemplam tanto a primeira quanto a terceira geração de imigrantes libaneses e descendentes, abarcando uma faixa etária significativa, que varia entre 60 e 92 anos. Estas entrevistas foram realizadas com dedicação ao longo dos anos de 2022 e 2023, na cidade de Angra dos Reis.

Neste panorama, a delimitação de um grupo específico, como é o caso das mulheres, oferece uma oportunidade valiosa para uma análise mais aprofundada, visto que frequentemente silenciadas e com suas memórias sub-representadas, as imigrantes tem muito a contribuir para o vasto campo de estudos migratórios.

Na tentativa de compreender as histórias, as memórias e as redes de sociabilidade aplicadas pelos imigrantes libaneses e seus descendentes em Angra dos Reis a oralidade oferece o arcabouço necessário para alcançar os objetivos que este trabalho se propõe.

Assim sendo, como fonte privilegiamos as entrevistas realizadas com mulheres imigrantes e descendentes de libaneses sendo elas: Catarina Massad – 3ª geração, Stella Salomão – 3ª geração, Maria Aparecida Rabha- 3ª geração, Regina Nicolau – 3ª geração, Maria Conceição Rabha- 3ª geração e Mona Abi Harb – 1ª geração. Todas moradoras da cidade de Angra dos Reis – RJ.

As entrevistadas são atuantes em vários seguimentos da sociedade angrense através de suas carreiras, trabalhos voluntários, atividades políticas e educacionais. Em relação às memórias da colônia, elas externam a preocupação em manter a história da imigração na cidade desde a primeira geração até os nossos dias. É nessa perspectiva que a rememoração se faz necessária principalmente quando as experiências de vida dessas mulheres se entrelaçam e percebemos que histórias individuais são construídas coletivamente.

O recolhimento dos relatos para traçar histórias, costumes e culturas são realizados por várias áreas do conhecimento sendo incorporados à História na 3ª geração dos Annales. No Brasil, o marco de 1994 foi com a criação da Associação Brasileira de História Oral (ABHO), que implicaria na criação do Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil (CPDOC) da Fundação Getúlio Vargas.

A realização das entrevistas contará com um roteiro individual e geral, tendo por fio condutor a trajetória de vida das entrevistadas, as memórias da imigração libanesa na cidade, as vivências nas famílias e no trabalho; principalmente no comércio, incluindo as redes de família e amizade. Considerando os aspectos observados, reconhecemos que a prática da história oral no resgate das histórias das entrevistadas que hoje habitam na cidade de Angra dos Reis, impulsionam novas questões na relação entre história e memória. Acreditamos ser valioso destacar a importância da *pré-entrevista* e a entrevista em si para o registro dessas memórias. Partido da primeira, a escolha criteriosa e do preparo do equipamento são cuidados cruciais e não devem ser vistos como detalhes, pois deles dependem muito do progresso do projeto.

Todas as entrevistas recolhidas estarão seguindo as normas de concessão dos direitos de uso dos relatos para as pesquisas acadêmicas, incluindo o nome das entrevistadas. Após o processo de entrevistas, faremos a transcrição seguindo a prática metodológica do NEOH/USP- Núcleo de Estudos em História Oral onde a escrita e fala mantém a

organicidade da narrativa. Posteriormente as entrevistas estarão disponíveis para consulta no arquivo do LABIMI – UERJ, Laboratório de Estudos de Imigração da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

No município de Angra dos Reis, a escassez de registros relacionados aos imigrantes libaneses é notável, dado que, durante um levantamento de fontes, tornou-se evidente a ausência quase completa de documentação sobre essa comunidade em particular, o que favoreceu a pesquisa inédita no município.

É relevante destacar que a imigração libanesa no Brasil no século XX é um tema que vem crescendo nos debates acadêmicos principalmente a partir dos estudos que se concentram nos estados de São Paulo e no Rio de Janeiro com ênfase em suas capitais. Contudo, é notório que muitos imigrantes de origem libanesa optaram por não permanecerem nos grandes centros, preferindo cidades do interior, como exemplificado pelos que escolheram residir na cidade de Angra.

No que tange aos estudos a respeito da historiografia de Angra dos Reis, autores como Lia Osório Machado (1995) e Camil Capaz (1996) foram de suma importância para traçarmos o panorama histórico do município e aprofundarmos no entendimento referente ao desenvolvimento e crescimento social, econômico político e cultural da cidade, o que possibilitou entender os primórdios da imigração libanesa e suas particularidades.

Para compreendermos o processo de imigração, torna-se fundamental analisarmos não apenas o país de origem, mas também as dinâmicas que envolvem os sujeitos e as motivação da saída deste território. Desse modo, conforme menciona Oswaldo Mário Serra Truzzi (2009) em suas obras *Patrícios: Sírios e Libaneses em São Paulo*, e *Sírios e Libaneses: Narrativas de história e cultura*, os imigrantes de origem síria e libanesa se dirigiram ao Brasil a partir do final do século XIX quando a região da Grande Síria, hoje estados do Líbano e da Síria, estavam sobre o domínio dos turcos. Domínio no qual se estendeu sobre a região por quatro séculos desde 1516 até o fim do império em decorrência da Primeira Guerra (1914-1918).

Em virtude deste fato os primeiros libaneses e sírios foram chegando ao Brasil no início da imigração em massa, no século XIX, no qual milhões de pessoas cruzaram o Atlântico para se estabelecer em terras do continente americano (Truzzi, 2005, p.50).

Em consonância com Oswaldo Truzzi, Murilo Meihy (2018) na obra *Os Libaneses*, apresenta a história do povo libanês, sua origem, a vasta cultura, a culinária, o Líbano atual e

as fragilidades que acomete as mulheres e jovens do país. O autor ressalta que a relação entre os brasileiros e libaneses, não se resumem somente pela experiência migratória, mas pela interação dos fluxos sociais e culturais que conectam os países até os nossos dias. Vale a ressalva que Truzzi e Meihy também apontam em seus estudos os processos de deslocamento, a mascateação, o trabalho no comércio, a ascensão social e a postura da sociedade receptora.

André Gattaz (2012), em sua obra *Do Líbano ao Brasil: história oral de imigrantes*, aborda a dispersão dos grupos pelas cidade de todo o país e a opção em mascatear, que exigia um contato diário com as pessoas das mais diversas categorias sociais, o que rapidamente os incluíram na sociedade de acolhimento.

Além da questão laboral, há uma grande particularidade na imigração dos libaneses: vieram por conta própria; sendo tal feito mencionado por eles com motivo de orgulho e futuramente será uma forma de distinção entre os grupos da colônia no que diz respeito a imigrantes de outras nacionalidades. Na obra *Brimos*, Diogo Bercito (2021) enfatiza que o desejo de estar em um país onde pudessem ser prósperos fazia parte do projeto de imigração, pois os libaneses não saíam da sua terra natal e principalmente do seio familiar sem motivo aparente, a não ser por um grande descontentamento que os fariam deixar os seus em busca de um futuro venturoso.

Samira Adel Osman (2011) a partir de sua Tese de Doutorado *Entre o Líbano e o Brasil: dinâmica migratória e história oral de vida* e de artigos acadêmicos como: *O papel da mulher árabe no processo imigratório entre o Brasil e o Líbano* e *Mulheres árabes e a participação econômica no processo migratório entre Brasil e Líbano*, ressalta o papel imprescindível da mulher no processo imigratório.

No âmbito da História e Emoções centraremos nossa análise nas contribuições da historiadora americana Bárbara Hosenwein cujo conceito de “comunidades emocionais” (2011, p.21) equivalem, essencialmente, a comunidades sociais, englobando famílias, bairros, sindicatos, instituições acadêmicas, conventos, fábricas, entre outros. Neste contexto é relevante destacar os estudos conduzidos pela historiadora Maria Izilda Santos de Matos, principalmente no que tange a história das sensibilidades. Sua obra *Por uma história das sensibilidades: em foco – A masculinidade*, emerge como uma fonte essencial, proporcionando uma compreensão mais aprofundada da temática. Autoras como Michelle Perrot e Joana Pedro serão de suma importância para entendermos as questões que perpassam o papel da mulher nos mais diversos campos de atuação.

No que diz respeito às questões de História, Memória e Identidade, Pierre Nora (1993) ao diferenciar memória de história, faz ver o dinamismo da mesma quando afirma que a memória é vida sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, suscetível de longas latências e de repentinas revitalizações. A história é a reconstrução sempre problemática do que não existe mais. A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente; a história uma representação do passado.

A priori, a memória parece ser um fenômeno individual, algo relativamente íntimo, próprio da pessoa. Mas Maurice Halbwachs, nos anos 20-30, já havia sublinhado que a memória deve ser entendida também ou sobretudo, como um fenômeno coletivo ou social, ou seja, como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações, mudanças constantes.

Sendo assim, nossas lembranças permanecem coletivas e, elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos. É porque, em realidade, nunca estamos sós. (Halbwachs, 1990, p.26)

No que se refere ao conceito de redes e experiências coletivas, Devoto (1998) em *Las cadenas migratorias italianas: algunas reflexiones a la luz del caso argentino* e Truzzi (2008) em *Redes em processos migratórios*, procuram sublinhar as circunstâncias nas quais muitos decidiam imigrar após informarem-se previamente das oportunidades e dificuldades através de cartas, retorno ou de informações com os conterrâneos.

De acordo com Sluzki (1997), as redes incluem os vínculos que envolvem relações de amizade, trabalho, bem como a inserções comunitárias. É válido considerar que, não somente de forma individual, mas na dimensão coletiva, as mobilidades implicam em uma reelaboração do universo simbólico dos seus membros. Seja um grupo mais restrito ou uma comunidade, estamos trabalhando com a união de indivíduos que congregam as mesmas bases identitárias e realizam trocas sociais.

A dissertação encontra-se organizada em três capítulos. No Capítulo 1, intitulado “*Imigração libanesa em Angra dos Reis*”, versa sobre apresentação das entrevistadas e examina como elas recordam e compartilham a história da imigração libanesa em Angra dos Reis. Para contextualizar adequadamente esse processo imigratório, consideramos essencial

fornecer informações sobre as características históricas e geográficas da cidade, criando um cenário que situa o desenvolvimento da imigração.

Isso é fundamental para compreender a importância da chegada dos primeiros imigrantes libaneses em Angra dos Reis e seu impacto na construção da identidade local. Ao adotarmos a abordagem da história oral, somos capazes de responder a essas e outras questões trazendo à luz repostas cruciais para a historiografia local.

No segundo capítulo “*A mesa e os laços de comensalidade*” analisa as representações, vivências e sentimentos que permeiam o universo da comensalidade. Nossa análise se concentra na cozinha como um espaço de convivência, onde o hibridismo culinário, as apropriações de receitas e as riquezas dos temperos, são lembrados como fragâncias da memória de tempos passados. Este ambiente culinário não apenas atua como um meio de interação social e compartilhamento cultural, mas também como um repositório das lembranças vivas do passado.

Nesse cenário, as mulheres desempenham um papel central que enriquece nossa compreensão da história das sensibilidades nos estudos da imigração. Essa abordagem mais aprofundada nos permite examinar as experiências dessas mulheres, enquanto responsáveis na preservação das tradições e nas tomadas de decisões fundamentais, destacando-se como as principais narradoras da história da imigração libanesa em Angra dos Reis, detentoras de um notável poder de decisão e influência.

No terceiro capítulo, intitulado “*Os libaneses, o comércio e as redes: a atuação libanesa no desenvolvimento de Angra*”, exploramos os laços que unem as famílias libanesas residentes na cidade de Angra dos Reis, onde o ato de “tecer” memórias também se faz presente nas atividades laborativas. O mundo do trabalho é elucidado através de diversas ocupações, sendo o comércio a principal delas, no qual muitos libaneses de primeira geração se envolveram ao chegarem ao município, contribuindo assim para o desenvolvimento econômico local.

Os Armazinhos, ou como os libaneses preferem chamá-los, Casas Comerciais, eram estabelecimentos notáveis que ofereciam uma ampla gama de produtos, atendendo às necessidades da população local. Os comerciantes libaneses, proprietários desses estabelecimentos, expandiam gradualmente sua clientela, consolidando-se financeiramente ao longo do tempo. Nessas lojas, assim como nas atividades cotidianas da comunidade, as redes de família e amizade desempenhavam um papel de imensa relevância. Além disso o trabalho árduo lhes proporcionava a oportunidade de educar os filhos e oferecer-lhes

melhores condições de vida. Essas redes, portanto, serviram como pilares fundamentais para o constante desenvolvimento de Angra dos Reis.

Portanto, a imigração libanesa, contribuiu de forma relevante na construção da memória e pertencimento na cidade de Angra dos Reis cujas articulações entre imigrações e emoções dizem respeito às experiências emocionais de cada sujeito e seus efeitos nas relações familiares e na vida social. O reconhecimento das narrativas desses imigrantes nos mais variados estados afetivos não apenas contribuem para a construção da memória individual e coletiva, mas também destaca a persistência dos vínculos familiares e as redes de amizade estabelecidas pelos imigrantes libaneses e seus descendentes até os nossos dias.

1 A IMIGRAÇÃO LIBANESA EM ANGRA DOS REIS

Os estudos de imigração são semelhantes a um trabalho de artesão, sendo necessário percorrer cada fio até a configuração da grande colcha de retalhos da vida. Assim, por meio das investigações, analisamos a presença da imigração libanesa em Angra dos Reis e sua importância ao longo da história do município, as vivências, as emoções saudosas deixadas pelas primeiras gerações, as memórias e as redes de família e amizade que subsistem até os nossos dias.

Na trajetória da pesquisa o primeiro encontro foi com Regina Nicolau, no ano de 2022 que muito prontamente me recebeu em sua residência. Em cada conversa a marca registrada de sua hospitalidade era expressa na delicadeza dos pormenores, seja na mesa bemposta com as delícias da culinária libanesa, ou na forma única de sempre fazer com que eu me sentisse “à vontade”. Muitas foram as trocas, e nas conversas iniciais descobrimos que tínhamos um conhecido em comum; seu primo Ivon Chein Mansur que além de ter sido prefeito na minha cidade natal em Porciúncula, no estado do Rio de Janeiro, era vizinho e amigo próximo ao meu pai, no qual compartilhamos com contentamento inúmeras lembranças. Esses detalhes só são percebidos a partir da história oral, onde histórias se cruzam e se reconhecem na grande tessitura da vida.

Posteriormente, após estabelecidos os primeiros laços, Regina Nicolau foi efetivando os contatos com as senhoras que também pertenciam a 3ª e 1ª geração e criando os vínculos que me unia à história de cada uma delas. São elas: Catarina Massad – 3ª geração, Stella Salomão – 3ª geração, Maria Aparecida Rabha- 3ª geração, Regina Nicolau – 3ª geração, Maria Conceição Rabha- 3ª geração e Mona Abi Harb – 1ª geração. Todas moradoras da cidade de Angra dos Reis – RJ e que estão entre 60 anos e 92 anos, o que nos levou a uma cuidadosa elaboração das entrevistas entendendo que o esquecimento é parte da dinâmica da memória. As senhoras acima mencionadas foram entrevistadas nos anos de 2022 e 2023 e são atuantes em vários seguimentos da sociedade angrense, através de suas carreiras, trabalhos voluntários, atividades políticas e educacionais.

É nessa perspectiva que o resgate de memórias se faz necessário principalmente quando as experiências de vida dessas mulheres se entrelaçam e percebemos que histórias individuais são construídas coletivamente. Nos relatos, é válido mencionar que as primeiras gerações de mulheres imigrantes libanesas em Angra são sempre citadas pelas entrevistadas,

porém sabemos que na realidade da imigração, muitas são invisibilizadas e colocadas em segundo plano.

Ao fazer um levantamento a respeito da incorporação dos estudos de gênero no processo imigratório, Assis (2003) menciona que já passaram a abordar essa interface desde o final do século XX. De acordo com a autora, “a migração passou a ser analisada apenas como uma escolha racional de indivíduos sozinhos, mas emerge envolvida em redes de relações sociais como uma estratégia de grupos familiares, de amigos ou pessoas da mesma comunidade” (ASSIS, 2003, p.44). Neste sentido, mesmo que a presença das mulheres sejam invisibilizadas, a migração deixa de ser considerada um assunto masculino e passa a ser analisada em uma perspectiva que articule classe, gênero e etnia.

Outras iniciativas teóricas que buscam articular as categorias “raça, etnia e “gênero”, de acordo com Coward (2022, p.63), são o feminismo interseccional. Conforme menciona Hirata (2014), a elaboração de Crenshaw é focada nas intersecções de gênero e raça, por vezes incorporando questões de sexualidade e classe, levando em consideração as múltiplas formas de identidade que constituem de forma interdependente as relações de poder. Torralbo (2019) enfatiza que as mulheres migrantes são conscientes de suas classes sociais, gênero e geração, estão comprometidas com a realidade social que as envolve.

É engano pensar que elas teriam um papel secundário na imigração, pois, conforme Osman (2019, p.116), as mulheres estiveram ligadas a fatores que são considerados fundamentais do ponto de vista da formação familiar, ajudando na preservação da cultura, língua e religião. Também eram responsáveis em repassar os costumes ao longo das gerações, em mediar os conflitos e administrar os projetos familiares, além de trabalhar ajudando o marido no sustento doméstico.

Retomar as memórias da imigração libanesa em Angra coloca em primeiro plano as relações entre as gerações mediadas por narrativas orais que, segundo Hirsch (2012, p.5), são repletas de afetividade. Foram esses imigrantes, que, nas primeiras décadas do século XX, marcaram presença em nosso país, devido às características que os identificavam e os popularizavam, tais como: a culinária exótica, os temperos, o comércio ambulante ou a lojinha que possibilitava a venda em suaves prestações, o sotaque peculiar e as redes de família e amizade que envolviam a colônia. Tais atributos ainda marcam os libaneses, em especial na cidade de Angra dos Reis, no estado do Rio de Janeiro, objeto de análise deste estudo.

1.1 Mulheres, encontros, histórias e emoções: antigos laços; novos contatos

Para conferir o início efetivo desta pesquisa necessitava de um ponto de partida que, num primeiro momento foi pensar a respeito das entrevistas e como realizá-las. Devido às questões da Pandemia da COVID-19 que ainda não favorecia de modo seguro os encontros presenciais, os contatos foram sendo realizados via email, uma vez que neste momento ainda era necessário obedecer as ordens de questões sanitárias. Não obtive muito sucesso nas primeiras tentativas devido aos problemas de saúde que se encontrava um historiador local que foi meu interlocutor. Porém, continuei na investigação por indícios (Ginzburg, 1992), que me levasse a outras possibilidades de contatos.

Na busca por maiores informações sobre a imigração libanesa na cidade de Angra dos Reis, encontrei no site oficial da Prefeitura uma reportagem que muito me interessava e que tinha como enfoque o “Dia do Estrangeiro”. A partir do texto, delineava-se novos contornos para a pesquisa em andamento.

Na última quarta-feira (27), foi realizada a celebração do Dia do Estrangeiro com uma sessão solene. Na ocasião, foi entregue a medalha de mérito Maryan Salomão, honraria criada pela vereadora Titi Brasil, por meio da Resolução 03/2018 como um símbolo de reconhecimento e valorização dos estrangeiros ou descendentes que prestam relevantes serviços ao município de Angra dos Reis.

Na mesa solene do evento, estiveram presentes as vereadoras Jane Veiga e Titi Brasil e os vereadores Léo Marmoraria e Zé Augusto. “É uma honra ter vocês aqui em nossa Casa. [...] Hoje me foi dada a honra de presidir essa sessão, nosso presidente está ausente em compromissos em Brasília, e muito me orgulha, mas eu quero quebrar o protocolo e passar essa honraria de presidir a sessão de hoje para minha amiga, vereadora Titi Brasil, porque foi dela o projeto que dispõe sobre a medalha”, declarou Jane, passando a condução dos trabalhos para Titi.

“Muito obrigada, vereadora Jane, nossa segunda vice-presidente da Casa. Não esperava, não sabia que você ia me colocar aqui, é uma honra. Muito obrigada pela presença de todos vocês, para mim foi deslumbrante, fico sem palavras de poder ser autora dessa medalha”, declarou a presidente da sessão, Titi Brasil.

Maryan Salomão nasceu em Angra dos Reis. Foi contadora, professora de História e advogada. Foi também fundadora do Ateneu Angrense de Letras, ocupando a cadeira número cinco da poetisa Áurea Pires da Gama. Maryan faleceu em 2017.¹

Minha averiguação neste contexto era conseguir efetivar uma comunicação com a vereadora Titi Brasil e nessa ocasião as redes sociais foram de grande auxílio. Entrei em contato com a vereadora via *Instagram* e apresentei-lhe a proposta da pesquisa. Prontamente ela fez a ponte com a descendente de libaneses Regina Nicolau, de 73 anos, que posteriormente, fomentou todos os demais encontros com as entrevistadas, possibilitando uma rede de contatos entre as senhoras pertencentes à colônia libanesa em Angra dos Reis e eu.

¹ <https://www.angradosreis.rj.leg.br/Comunicacao/noticias/dia-do-estrangeiro-foi-celebrado-em-sessao-solene>

Com dia e hora marcados, fui à casa de Regina numa tarde ensolarada. A conversa fluiu naturalmente, talvez pela proximidade com as histórias em comum, ou talvez pelo desejo que suas histórias fossem registradas. Ela sugeriu ainda nomes de pessoas que eu poderia entrevistar como Cidinha Rabha, Stella Salomão, Catarina Massad, Conceição Rabha e Mona por quem cultivava recíproca amizade.

O contato com algumas das senhoras foi feito na mesma semana e sua entrevista marcada logo em seguida. A entrevista com Regina Nicolau sempre foi regada de muitas delícias da culinária árabe, além do mais, ela é também a maior divulgadora do meu trabalho, contagiando as pessoas com seu entusiasmo. Sempre mantendo um tom bem-humorado e repleto de atenção, a cada encontro proporcionava leveza e um clima amistoso para que eu me sentisse “em casa”. Por muitas vezes fui em sua residência não para fazer entrevistas, mas para conversar, tomar um café ou saborear um delicioso quibe, já que além da receptividade que é uma de suas marcas ela é uma das mais famosas cozinheiras árabes da cidade de Angra dos Reis.

Seguindo-se à entrevista de Regina Nicolau, realizei a segunda, com Stella Salomão de 61 anos de idade, que mostrou-se interessada pela pesquisa e preocupada em me auxiliar, deixando bem evidente que tudo que ela sabia da história da imigração libanesa era a partir da oralidade. Suas histórias foram muito valiosas para que eu pudesse entender o passado colonial da cidade até os nossos dias e a influência da colônia em Angra.

Regina Nicolau colocou-me em contato com Catarina Massad, com quem realizei a minha terceira entrevista. Catarina é a mais idosa do grupo, com 92 anos e com uma memória fabulosa. A entrevista foi em sua residência na presença de sua irmã Mariazinha que infelizmente veio a falecer no ano de 2023. Catarina sempre foi minuciosa nos detalhes e também com muito bom-humor conduzia as histórias de uma forma tão especial a ponto de nos sentirmos parte da narrativa.

Tal condução também foi uma das características da quarta entrevistada: Maria Aparecida Rabha, conhecida por todos como Cidinha Rabha com 70 anos de idade. Nos seus relatos era possível perceber o quanto a saudade fazia parte das suas memórias. Algo que me marcou bastante foi sua dedicação em aprender a língua de origem de seus antepassados e o quanto a riqueza de detalhes era descrita em seus relatos fazendo-me sentir parte da história. Os seus gestos e entusiasmo foram notáveis.

Falando totalmente em português, a quinta entrevistada foi Mona Abi Harb, de 63 anos de idade, primeira geração, que mencionava a saudade do Líbano em meio às

experiências da terra escolhida. Sua alegria era contagiante, além de sempre muito educada e participativa.

A sexta entrevistada Maria da Conceição Rabha de 67 anos foi, desde o início, uma pessoa muito carinhosa e receptiva. Em seus olhos era possível perceber o quanto o registro daquelas histórias eram repletos de significado e muitas vezes ela externou alegria em fazer parte da pesquisa uma vez que não foram deixados registros pelas primeiras gerações. Os gestos, o tom de voz e forma pausada de contar suas memórias foi emocionante.

Concluída essa rede, é interessante mencionar as relações de amizade existentes entre as entrevistadas que se configuraram desde a primeira geração de imigrantes libaneses até a atualidade. A amizade entre as senhoras facilitou a pesquisa e em poucos dias todas já sabiam da minha presença e dos meus objetivos, dando início a rememoração da história da imigração libanesa em Angra dos Reis contada por mulheres.

Figura 1 – Celebração do Dia do Estrangeiro -2019



Fonte: <https://www.angradosreis.rj.leg.br/Comunicacao/noticias/dia-do-estrangeiro-foi-celebrado-em-sessao-solene>

Como ressalta a historiadora Maria Izilda Mattos (2022, p.22) é necessário reconstruir uma “História com mulheres” levando em consideração não somente uma história das mulheres, mas sim incorporá-las nas discussões e abordagens de gênero. As mudanças que ocorreram com a abordagem da historiografia a partir da *Escola dos Annales* abriram horizontes para estudos sobre o cotidiano, os oprimidos, os invisibilizados etc. Estamos em um mundo onde novas identidades culturais, sociais e sexuais buscam se afirmar em uma constante luta contra os tabus e imposições do patriarcado. A história das mulheres precisa ser

pautada em um permanente exercício da memória, pois sem ela não se pode resguardar a identidade.

Como afirma Joana Pedro (2005, p.82), as mulheres para “entrarem na história” precisaram lutar arduamente e construir seu espaço no campo profissional, acadêmico e político, desconstruindo continuamente as tradicionais formas da escrita da história que tinha como objetivo maior priorizar os sujeitos masculinos, que construíram uma história de protagonismo e prestígio, ou seja, as mulheres foram excluídas enquanto participantes do conhecimento histórico. Ela ainda destaca a importância do gênero entendendo-o como parte do aspecto cultural, social e político dos sujeitos na história.

Scott (1995, p.74) pontua que a história das mulheres deve ser escrita a partir de uma lógica de investigação diferente do que é aplicado à historiografia tradicional, ou seja, deve-se reescrever a história sob uma perspectiva feminina reformulando as interpretações, observando as análises históricas, convertendo as mulheres em sujeitos da história apontando suas resistências, atuações e apresentando o que foi importante em suas vidas.

A historiadora Michelle Perrot (2007, p.12) diz que a recuperação da memória feminina nos ajuda a fortalecer os processos de resistência à hegemonia de discursos de poder e de sistemas androcêntricos. A história necessita ser estudada com critérios femininos e pontos de vista que possam incluir o gênero e que a escrita sobre as mulheres, suas histórias e vivências só consolidaram-se no século XX. Nos escritos de Perrot, verifica-se que as mulheres sempre tiveram uma história, porém foram silenciadas pelos homens.

O silêncio é comum das mulheres. Ela convém a sua posição secundária e subordinada. Ele cai bem em seus rostos, levemente sorridentes, não deformados pela impertinência do riso barulhento e viril. Bocas fechadas, lábios cerrados, pálpebras baixas, as mulheres só podem chorar, deixar lágrimas correrem como água de uma inesgotável dor. (Perrot, 2005, p.09)

Muitos são os fatores e omissões que subsidiaram a história das mulheres, no entanto a interseccionalidade surge para combater o que Crenshaw (2002) chama de “superinclusão” de apenas uma das estruturas na análise das sistemáticas de opressões. O pensamento interseccional é uma opção capaz de construir um futuro em que haja lugar para as narrativas múltiplas nas pautas dos debates, um deles é a questão da mulher nos países árabes. Neste contexto, Mona Abi Harb amplia a discussão para entendermos o quanto a mulher árabe é respeitada, além de serem consideradas as “donas da casa”:

É difícil o costume, tudo muito diferente, mas eu não sou tão radical. As pessoas aqui no Brasil acham que a mulher no Líbano não tem direitos ou que a vida delas é difícil. Não! No Líbano os homens respeitam muito as mulheres. Elas são as donas

da casa, mandam em tudo, elas tem o respeito dos filhos, do marido, de todos! O marido presenteia a esposa com muitas joias, com tudo! No Líbano ao contrário do Brasil, a mulher é respeitada, muito respeitada! E por exemplo, todo mundo pergunta se lá eu ando de burca e eu digo que não pois sou católica e católica não anda de burca. A mesma roupa que eu uso no Brasil, uso lá. Lá as mulheres são muito respeitadas. Quando eu chegava no Líbano eles diziam: chegou a brasileira! (Risos) Me chamavam de brasileira! Meu estilo já se tornou brasileiro, pois eu vim com 14 anos e agora já tenho muitos anos no Brasil, sou mais brasileira que libanesa. (Mona Abi Harb – 1ª geração)²

A primeira geração de imigrantes libaneses é marcada por homens e mulheres que trabalhavam exaustivamente, pois um dos objetivos era proporcionar um futuro melhor para as próximas gerações. O grupo de entrevistadas pertencentes a 3ª geração, puderam colher os frutos da dedicação dos seus pais, avós e familiares. Graças aos seus esforços essas mulheres foram além do seu tempo e desempenharam as mais diversas funções, como Catarina Massad:

Eu faço parte do Ateneu Angrense de Letras, acho que sou mais falante que escrevente (risos). Eu gosto muito de dar aulas, de explicar. Trabalhei por 64 anos, fui portuária durante 20 anos, chefe durante 16 anos nesses 20 anos. Fui para a educação trabalhando na secretaria, depois fui coordenadora geral de Português, depois fundei a tesouraria pois eu tinha prática do Porto. Fui diretora do CEAV, depois diretora do CRE, que é o Conselho Regional de Educação e fazia parte Angra, Paraty, Mangaratiba e Rio Claro. Depois voltei para o núcleo de educação comunitária e posteriormente à direção do CEAV e sempre dando aula em escola particular e escola pública. (Catarina Massad – 3ª geração)³

Regina Nicolau, por exemplo, durante a sua juventude foi estudar Física, uma especialização que não era comum entre as mulheres. Em uma de nossas conversas ela mencionou que em sua sala só havia ela e outra moça que fazia o curso, os demais eram homens.

Em 1972 eu terminei a Faculdade de Física. Naquele tempo as mulheres não faziam esse tipo de faculdade e eu era uma das poucas mulheres da minha turma. Passei janeiro inteiro e fevereiro no Instituto de Engenharia Atômica em São Paulo fazendo Pós-Graduação. Mestrado em Física na minha época era mais fora do Brasil, então era mais difícil. Aprendi muito e sempre dominei muito bem a tecnologia. (Regina Nicolau - 3ª geração)⁴

² Entrevista concedida por HARB, Mona Abi. Entrevista V. [abril. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (20 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

³ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

⁴ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Podemos perceber que as primeiras gerações, principalmente as mulheres, não tiveram a oportunidade de estudar ou escolher um caminho profissional a seguir, como relata Regina Nicolau. Por muito tempo elas foram vistas apenas como meras acompanhantes, ora invisibilizadas, ora apenas “sombras tênues” (Perrot, 1989).

Vale lembrar que segundo Buchabqui (2016, p.70), no processo de uma imigração provisória para a definitiva e pela necessidade de formar família no país de destino, as mulheres se inseriram no processo imigratório no Brasil via necessidade masculina. Algumas vinham sem saber os motivos e as que não vinham de imediato precisavam continuar no local de origem para manterem o vínculo entre quem vai e quem fica:

Aparentemente ocultas, as mulheres em realidade, estavam bem presentes no cotidiano da imigração, sempre apoiando seus companheiros nos negócios familiares e ajudando-os no dia a dia da economia doméstica. Estavam desprotegidas, longe de sua família, e a maioria delas contava somente com a sorte de seus companheiros, familiares ou esposos zelarem por sua integridade moral ou seu bem-estar. (Sarmiento, 2017.p.161-162)

Segundo Siqueira (2017, p.55) desde os anos finais de 1970 e início de 1980, os estudos que incluíam a mulher nas epistemologias migratórias se tornaram mais efetivos ampliando as percepções em relação aos seus encargos e desmistificando o papel da mulher na sociedade receptora de simples acompanhante do imigrante masculino.

Desse modo, Bjerg (2020, p.20) aponta que no contexto das imigrações muitas mulheres tiveram de abandonar as origens e se adaptar às novas experiências em outras sociedades marcadas por ambivalências emocionais como: medo, incerteza, xenofobia, culpa, saudade e tantos outros sentimentos. O que poderia ser um grande desafio para as primeiras gerações de imigrantes se tornou também um impulso em busca de novas oportunidades.

Elas assumiam um novo status dentro da família no que diz respeito a participação no mercado de trabalho, alterando as relações de poder e participação na gestão e decisões domésticas. Lembrando que tal atribuição não ocorre automaticamente podendo aumentar suas atividades com o acúmulo de antigas obrigações no que se refere também ao cuidado do lar. Porém vale ressaltar que cada época traz consigo suas particularidades, como no exemplo de Mona Abi Harb, que chegou em Angra na década de 1970, onde a mulher já estava inserida no mundo do trabalho e em diversas atividades sociais, culturais, políticas, etc., certamente sua experiência é diferente de Nazira Salomão ou Amélia Rabha que chegaram na década de 1920. Em cada grupo é possível perceber os desafios e as escolhas que deram certo. Retomemos ao relato de Mona Abi Harb:

Quando eu cheguei aqui, senti uma pequena dificuldade quanto a língua, porque no Líbano eu estudava francês também, estudava árabe e francês. Além de vir com 14 anos eu sabia ler tudo, mas não sabia o “significativo”, é assim que fala? É...significado! Significado! Rapidinho eu aprendi e com 6 meses eu já estava falando português quase perfeito, até agora não falo perfeito não! (Risos) Mas falo bem, eu me considero uma libanesa que fala bem o português. No mais, eu me adaptei rápido. (Mona Abi Harb - 1ª geração)⁵

Considerando que a presença das mulheres tem sido secundarizada nos estudos de migração, ressalto que as mulheres árabes tem exercido um papel singular no projeto familiar, na educação dos filhos, nos conflitos geracionais, na sobrevivência ao salvaguardar as tradições e na economia doméstica. Sendo assim, não poderia deixar de mencionar duas mulheres que fizeram a diferença na história da terceira geração e foram apontadas por todas as entrevistadas: Nazira Salomão e Amélia Rabha.

Maria Aparecida Rabha, neta de dona Amélia Rabha apresenta-nos a sua avó, uma mulher culta e poliglota, exímia comunicadora e braço forte no trabalho. “Dona Amélia” como é chamada por todos, é certamente a mulher que exercia o poder de decisões no lar, baseado no respeito e na conduta, ela marcou não só a vida de suas netas, mas de todas as gerações de libaneses de sua família.

Vovó Amélia falava de 6 a 8 línguas, foi professora de alemão, russo...Quando ela estava em uma certa idade e eu ficava lá com ela, ela misturava francês, porque quase todo o libanês fala francês fluentemente. Então ela começava a misturar coisas. Ela sempre gostava de todos os filhos perto, o libanês tem essa característica, principalmente a mulher, quer todos os filhos ali pertinho. Todos os filhos tomavam café juntos, religiosamente. Ela nunca teve problemas com a comunicação, pelo contrário era uma excelente comunicadora. Nunca tivemos problemas com essa questão e as pessoas sempre nos receberam muito bem. Aqui em Angra nunca ouvi relato de que alguém dos libaneses tenha sido maltratado. Todos conviviam muito bem. Minha avó era muito trabalhadora, toda libanesa era. Então, meus avós trabalhavam muito e quando chegavam da loja ao final do expediente, lembrando que isso era contado também pela Angélica Dayer. Bom, eles moravam ali perto do mercado do peixe, onde hoje tem o restaurante Barítimo e voltavam do trabalho e os meus avós e os amigos colocavam música enquanto cozinhavam o jantar, cantavam, dançavam e ficavam ali brincando. Todos eram muito unidos. Outro detalhe era que a minha avó ensinou os filhos a bordar, os homens e as mulheres. Meu pai quando era noivo da minha mãe bordou uma toalha. Tem essa toalha lá em casa até hoje. (Maria Aparecida Rabha- 3ª geração)⁶

⁵ Entrevista concedida por HARB, Mona Abi. Entrevista V. [abril. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (20 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁶ Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Maria da Conceição Rabha, outra neta de “Dona Amélia”, tece uma breve recordação de sua avó, reafirmando o quão culta era. Neste relato ela também apresenta histórias que fazem parte da sua infância como o “dinheirinho enrolado” e o quanto mesmo desbravando outros caminhos seu pai e tio estavam “enraizados” no contexto familiar. Certamente os vínculos efetivados por Amélia e seus familiares eram imensuravelmente fortes.

Minha avó era poliglota, falava 8 idiomas, era muito culta. No final da vida dela falava em todos os idiomas conosco. Eu tenho lembranças muito maravilhosas da minha avó Amélia. Algo que não esqueço da minha avó era a cultura dela de nos dar dinheiro no aniversário, sempre aquela coisa, enrolava o dinheirinho e nos dava, era no Natal, no dia das Crianças, eu me lembro tão bem disso, tenho saudades! Embora não tivesse estudado, papai tinha uma inteligência incrível e ela os alfabetizou. Ela era inteligentíssima. Meu pai tinha uma visão de futuro e então todos sempre trabalharam muito. Papai e tio Guilherme foram se liberando, deixando a quitanda da vovó Amélia e foram partindo para construir a independência deles, mas sempre muito enraizados com a família. (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)⁷

Não resta dúvidas que Amélia também influenciou suas netas, seja na força de mulher aguerrida e trabalhadora, na facilidade de comunicação e aprendizado com línguas estrangeiras; ou no dia a dia onde avó e netas compartilhavam momentos que ficaram registrados na lembrança de cada uma delas. No relato a seguir, Maria Aparecida Rabha nos conta sua experiência no aprendizado de árabe, língua materna de sua avó:

Meu pai era comerciante, meus tios todos eram comerciantes também e às vezes íamos para o Rio, porém tínhamos que ir até Mangaratiba pegar o trem. Nós íamos em um trajeto de jipe e como sou filha única, meu pai me levava para tudo. Então meu pai ia na frente com meu tio Eduardo e minha mãe colocava umas almofadas atrás e íamos cantando em árabe. Cantando e conversando em árabe. Eu tenho muita afinidade com o árabe, eu tenho essa necessidade, me faz lembrar muito de minha avó. Quando meu pai faltou eu pensei, não vou parar, vou continuar aprendendo e assim fiz! Eu tinha uma amiga que participava da novela O Clone, o pai dela tem uma loja perto do Campo de Santana, uma casa que vende cortina, tapetes, tecidos...Eu disse a ela que queria aprender e ela prontamente me deu o telefone de uma senhora que participou também da novela. E eu fui fazer árabe, fiz por 4 anos. As quartas-feiras eram sagradas, eu nunca faltei. Depois veio o curso no Consulado, e eu fiz mais 4 anos e lá no Consulado eles te dão um aval para poder ensinar, porém infelizmente acabou o curso. Então um amigo que também fazia o curso me indicou uma moça libanesa e fiz mais 3 anos só de conversação. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)⁸

⁷ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁸ Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Outra neta que se destacou foi a conhecida “Conceição Rabha”. Maria da Conceição Rabha nasceu em Angra dos Reis, no ano de 1955. Da sala de aula para o mandato de vice-prefeita, Rabha se tornou uma das lideranças políticas da cidade. Formada em Ciências Físicas e Biológicas lecionou em colégios como Nazira Salomão e CEAV. Por oito anos consecutivos foi diretora do CEAV – Colégio Estadual Arthur Vargas cujo seu dinamismo frente a educação fez com que fosse convidada para assumir a Secretaria Municipal de Educação e no ano de 1996 a secretaria ajudou Angra a receber o título de “Município Amigo da Criança”, das Nações Unidas⁹.

Eu comecei como professora e aceitei um grande desafio na época que era assumir o CEAV (Colégio Estadual Artur Vargas) que na ocasião tinham cerca de 5.500 alunos, pois era desde o pré-escolar até o ensino profissionalizante. Assumi juntamente com uma equipe e tinha uma descendente de libaneses que era diretora comigo, posteriormente fui vereadora e estive como prefeita na gestão 2013-2016. (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)¹⁰

No ano de 1997 Conceição Rabha foi candidata à vice-prefeita. Em 2002 dirigiu a Coordenadoria Regional de Educação da Baía da Ilha Grande, responsável pelos colégios estaduais de Angra, Paraty e Mangaratiba. No ano de 2004 foi eleita vereadora e posteriormente prefeita de Angra na gestão 2013-2016, sendo a primeira mulher a governar a cidade. Decerto, o exemplo de força e coragem de sua avó sustentou sua caminhada, como mencionou em uma das entrevistas.

Outra mulher supracitada foi “Dona Nazira”, como até hoje é mencionada na cidade. Digo por experiência própria, pois ministrei aulas no Colégio Estadual Nazira Salomão, em Angra e todas às vezes que alguém a menciona é sempre de forma respeitosa:

Eu lembro que a Dona Nazira e a comadre Maria não sabiam ler e para elas às vezes algumas coisas ficavam difíceis. O senhor Estéfano Pai do meu padraço sentava a noite na calçada do senhor Theóphilo Massad e da Dona Nazira para ler o jornal do Líbano, isso até quando a gente tinha uns 30 anos, foi quando infelizmente eles começaram a morrer. Dona Nazira fez uma boa com a gente, ela morreu no sábado de Carnaval, enfim, foi uma grande perda para todos nós. (Regina Nicolau – 3ª geração)¹¹

⁹ Informações retirados do site: <https://sapl.angradosreis.rj.leg.br/parlamentar/40>

¹⁰ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

¹¹ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Nazira Salomão foi uma libanesa que chegou ao Brasil em 1907 juntamente com seu esposo Pedro Salomão. Segundo relato de Stela Salomão, neta do casal, os dois ao chegarem em nosso país enfrentaram as dificuldades em relação à comunicação, pois ambos não tinham fluência na língua portuguesa e somente com o tempo foram aprendendo e se adaptando ao contexto em um novo país.

Ao se estabelecerem na cidade de Angra dos Reis em 1920, se dedicaram ao comércio onde tinham uma loja e também uma modesta torrefação de café, no qual usavam apenas panelas sem nenhuma sofisticação. O trabalho era pesado, porém necessário pois o objetivo do casal era proporcionar melhores condições às próximas gerações.

Com ajuda dos filhos, a sua pequena torrefação virou uma fábrica. Graças ao trabalho da matriarca, a família Salomão pode se estabelecer e proporcionar aos descendentes possibilidades de ascensão social, como no caso de Stella Salomão, que tem uma carreira brilhante na educação do município:

Eu trabalhei no CEAV (Colégio Estadual Artur Vargas) por muitos anos, fui coordenadora do curso de Formação de Professores e a Catarina Massad era diretora quando eu trabalhei lá. Quando saí, assumi a Secretaria Municipal de Educação no ano de 2001. Fui secretária por 3 mandatos, ou seja, 12 anos, depois estive na Secretaria de Cultura, também estive no Instituto de Previdência e também no CRE, Conselho Regional de Educação. (Stella Salomão – 3ª geração)¹²

É possível constatar que o legado de Nazira se estendeu por toda a sua família e, em especial a uma de suas filhas: Maryan Salomão, que hoje leva o nome da medalha de honra aos imigrantes e descendentes que prestam serviços relevantes no município. Durante as entrevistas Maryan foi sempre citada com muito respeito e memória saudosa. Catarina Massad amiga próxima compartilha esse sentimento de “irmandade” que as envolvia:

Dona Nazira era uma amigona, comadre de papai. Ela era uma pessoa muito alegre e gostava de reunir os netos para saber das novidades. Eu frequentava muito a casa dela, sempre foi uma casa muito acolhedora repleta de gente. Os netos dela eram jovens e nós brincávamos. Ela tinha uma filha a Maryan que foi uma irmã para mim. A Maryan foi uma pessoa inteligentíssima, papai era padrinho dela. Uma pessoa que fazia questão de participar dos eventos da colônia, de saber das histórias, de ensinar, não era uma pessoa egoísta. Nunca fez questão dessa projeção que ela teve merecidamente. Uma pessoa que sempre defendeu o povo, que sempre foi amiga, ela era uma pessoa muito especial. Era muito amiga das famílias

¹²Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

libanesas, muito unida com os sobrinhos. Ela era professora, fez Direito em Barra Mansa, era inteligentíssima. (Catarina Massad – 3ª geração)¹³

Durante todas as entrevistas as emoções permeavam as falas; assim como as mãos ressaltavam a tonalidade da voz e expressões faciais sacramentavam o instante. Stella reiteradamente se emocionava ao falar de sua avó e tia. As intempéries enfrentadas por “Dona Nazira” foram vencidas a partir de muita luta e persistência. Chegar ao Brasil sem saber falar a língua portuguesa e analfabeta, decerto foi um desafio para a família Salomão. Então:

Meu pai era o filho da vovó Nazira e tinha um detalhe minha mãe não era libanesa, porém mamãe aprendeu a cozinhar com a vovó, pois ela só aceitava nora que soubesse cozinhar, podia não ser libanesa, mas tinha que saber cozinhar. Eu tenho algumas memórias da vovó Nazira, pois quando ela morreu eu tinha 12 anos, lembro muito das festas e nunca esqueço o aniversário dela que é no Dia de Santo Antônio, vovó era do dia 13 de junho de 1896. O que eu acho muito bonito na história da minha avó é que ela ficou viúva com uma filha na barriga, a tia Maryan já falecida, infelizmente, que se tornou professora, era aprovada em várias concursos, uma sumidade. No Fórum de Angra tem uma sala com o nome dela. Hoje na Câmara Municipal tem a medalha Maryan Salomão. A vovó apesar de ser uma analfabeta que ficou com esses filhos para criar teve: um filho prefeito, neto prefeito, vereador, secretário de saúde, eu secretária de educação por 3 mandatos. (Stella Salomão – 3ª geração)¹⁴

Durante o tratamento das entrevistas “transcrição, textualização e transcrição” (Meihy, p.262), foi possível notar a questão das gerações perpassadas pela pós-memória. Neste sentido, busquei em cada uma delas o que era comum a todas e pude perceber que os relatos eram permeados não só pelo sentimento saudoso, mas, pela alegria em compartilhar as histórias dos seus antepassados. Os olhos lacrimejados, os gestos e o entusiasmo eram parte das emoções registradas nas alocações das entrevistadas.

Segundo Salvatuci (2009, p.32) “as histórias faladas de mulheres foram consideradas um novo tipo de verdade”. Nessas “histórias faladas” habitam inventividade, coragem, força e também medos e receios. Rosenwein (2011, p.17) argumenta que as emoções são parte fundamental da prática humana e que os seres humanos as usam para dar sentido ao mundo ao redor e que não são apenas uma resposta pessoal, mas também coletiva, o que podemos

¹³ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

¹⁴Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

perceber no compartilhamento das histórias rememoradas pelas entrevistadas. A autora também assimilou em seus estudos a ideia de comunidades emocionais com comunidades sociais, o que traz a esse conceito muita versatilidade, já que, à princípio, é possível estudar vários tipos de grupos sejam grandes ou pequenas.

Retomar as memórias baseadas nas falas das mulheres pertencentes à 3ª geração de imigrantes libaneses em Angra tendo em vista a história e emoções, é viabilizar novas formatações historiográficas no campo de estudo das migrações. A investigação sobre a pós-memória possibilitou-me considerar as histórias que estavam no esquecimento e que a partir dos relatos foram retomadas no presente concedendo “lugar de fala” (Spivak, 2010) e visibilidade das mulheres na historiografia.

As articulações entre imigrações e emoções dizem respeito às abordagens emocionais de cada sujeito e seus efeitos nas relações familiares e na vida social. Reconhecer as narrativas dessas mulheres nos seus mais variados estados afetivos contribui para a construção mnemônica.

Se as emoções são produtos da sociedade, elas podem ser estudadas por uma disciplina como a História. Albuquerque (2013) diz que não apenas aprendemos a história, mas a vivenciamos, experimentamos e sentimos na pele, pois ela nos afeta com as suas singularidades.

Lembrando que esse aprendizado feito na própria vida, no dia a dia, leva não apenas à formação de dadas maneiras de racionalizar a temporalidade, de explicar o passado, a formação de uma dada consciência histórica, mas também à formação de dadas maneiras de sentir o tempo, de deixar afetar pelo passado, a formação de uma dada sensibilidade histórica. (Albuquerque, 2013, p.153)

Segundo Chartier (2022, p.18), “a memória tem a sua própria verdade, diferente da verdade procurada pela história”, o autor considera que em nosso presente as reivindicações das memórias, se encarregam da reprodução autêntica e verdadeira do passado.

E nesse passado, a saudade é latente e universal, ela é evocada em suas expressões sentimentais e construídas como uma memória que precisa ser exteriorizada e partilhada. “A sensibilidade à saudade ganhou espaço entre as músicas, os contos, livros e poesias com o desbravar de outras terras, marcados pelas viagens transoceânicas” (Truzzi; Matos, 2015, p.264).

Por ser uma experiência de memória a saudade é preservada por recordações passadas ganhando um significado particular a cada uma. Mesmo que o desejo de falta seja estendido a

todos, o que o difere de cada indivíduo é “do que” ele sente saudade. (Truzzi; Matos, 2015, p.267).

Eu sinto muitas saudades do Líbano mesmo indo sempre lá. Eu sinto saudades, é incrível! Agora que minha mãe faleceu não sei como vai ser, mas a minha família ainda mora toda lá, tenho irmã, irmãos, sobrinhos, todos estão lá! No Natal é uma época que eu sinto muita falta, a única coisa que me preenche no Natal é a minha família aqui, meus filhos é claro e o trabalho. Amo meu trabalho, mas no Natal eu sinto falta daquela família grande que eu não tenho mais aqui e que é muito típico do libanês. Sinto saudades daquelas festas grandes, aqueles familiares grandes, tudo isso eu sinto muita falta pois infelizmente não tenho aqui. (Mona Abi Harb – 1ª geração)¹⁵

Nesse sentido o tempo não representa barreiras para a saudade. A riqueza dos detalhes, o cheiro, a cor, as sensações, tudo isso podemos retomar na memória e sentir novamente aquela saudade que a nós é tão cara. A positividade da saudade defendida e estudada por Silveira (2008), faz de tal sentimento algo gostoso e feliz, pois ela nos enche de esperança e força para prosseguirmos rumo ao futuro.

Eu sempre tenho comigo essa questão de recordar, de lembrar. Como eu vou sempre ao Líbano permaneço com o vínculo com a minha família e é maravilhoso. Mesmo depois da Pandemia eu fui lá e fiquei por 40 dias e é muito bom. Eu tenho essa oportunidade de ir e então fico mais perto da minha família e do Líbano. Agora também com as chamadas de vídeo é possível ligar e ver a pessoa e podemos sempre ficar falando o tempo todo. Antigamente era mais difícil, eu sentia mais saudade porque não via a pessoa, para telefonar era tudo mais difícil, agora é bem mais fácil e acaba que ficamos mais perto, mas mesmo assim eu sinto muita saudade da minha família. (Mona Abi Harb – 1ª geração)¹⁶

“Lembrar” e “recordar”; esses sentimentos nostálgicos se fazem presentes nas falas das entrevistadas onde a saudade une o tempo, acende o passado e dilui-se no presente. Seja de primeira, segunda ou terceira geração, a família, o passado da imigração, os amigos, os sabores, as festas, as pessoas e tantos elementos que atravessam a vida de cada uma delas tem singularidade e interesse.

Neste aspecto a saudade é apresentada com uma carga afetiva mais suave e que rememora o tempo de outrora como um fio condutor a essa multiplicidade de elementos que a elas são tão estimados. O passado no presente é re-vivido em sua intensidade. A saudade não

¹⁵ Entrevista concedida por HARB, Mona Abi. Entrevista V. [abril. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (20 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

¹⁶Entrevista concedida por HARB, Mona Abi. Entrevista V. [abril. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (20 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

é uma lembrança triste, mas um lembrar repleto de significados, pois “agora tudo é bem mais fácil”.

E essa saudade é revisitada nas memórias do cotidiano da imigração que precisam ser retomadas para que não fiquem no esquecimento. Nas palavras de Maria Izilda Matos, rejeitadas no passado, a história do cotidiano passou a ser vista como uma possibilidade de recuperar experiências, principalmente as vivências comuns. Procurando evocá-las como ponto de partida juntamente com a tentativa de enfrentar a vida cotidiana como problemática, ela tem mostrado que os valores aceitos em uma sociedade podem em um determinado momento histórico serem rejeitados.

Assim, destacar as diferenças a partir do reconhecimento de que a realidade histórica é social e culturalmente constituída tornou-se um pressuposto do pesquisador que procura por a nu a poesia do dia a dia, permitindo perceber a existência de processos históricos diferentes e simultâneos que compõem a trama histórica, bem como abrir um leque de possibilidades de focos de análise. (MATOS, 2002, p.25-26)

Ainda nas contribuições de Matos (2002), o historiador que se dedica aos estudos do cotidiano necessita restaurar as tramas da vida que ora estavam encobertas, vasculhar o oculto na busca pelo pulsar do cotidiano, recuperar as possíveis vivências e desvendar as teias das relações cotidianas em suas diferentes dimensões. As festividades na cidade, as visitas, os encontros entre amigas, os aniversários dos vizinhos, a “convivência sadia” no cotidiano é lembrada por Catarina Massad:

Angra era muito festiva e a população fazia parte das festividades. Em dezembro nós tínhamos as pastorinhas que era uma beleza, bem tradicional, além da Festa do Divino, as festas de Santos com barraquinhas, tinha o Festival de Música na Ilha Grande, depois o festival de cinema, de teatro, eram companhias muito boas que vinham. Todo mundo que casava tinha festa, todo mundo que fazia quinze anos tinha festa, todo mundo que fazia aniversário tinha pelo menos um bolo. Era uma sociedade bem interiorana, mais casa. Com a colônia libanesa e os brasileiros participando juntos. Muita participação! Não tinha essa separação que éramos colônia libanesa, todos eram receptivos e conviviam bem seja no cotidiano, seja nas festas. Porque a colônia libanesa também dependia de todos! Era uma convivência muito sadia. Eu lembro que as senhoras libanesas se visitam muito e geralmente a visita era na casa da mamãe Amélia onde elas mais se encontravam. Todas iam para conversar e Lourdes e eu ficávamos curiosíssimas, pois elas só falavam em libanês e nós não entendíamos nada. Todas eram muito amigas, os senhores muito amigos, era uma comunidade muito alegre, festiva e preceptiva. Elas estavam sempre juntas e tiveram grandes carreiras ao longo da vida, foram e são mulheres de muita determinação e coragem (Catarina Massad– 3ª geração)¹⁷

¹⁷Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Durante todas as entrevistas percebi o quanto as experiências passadas modulavam as habilidades à nova situação, já que as primeiras gerações estavam em contato com a nova realidade. Sendo assim, em especial às mulheres, cabia “definir, destacar, singularizar, tipificar e recriar, num novo espaço tradições e a partir de uma nova experiência cotidiana de convivência e trabalho” (Matos, 2002, p.48-49).

Sabemos que, tais escolhas, pessoais e profissionais, são realizadas a partir das oportunidades e dos fluxos econômicos existentes nas cidades. A observação do cotidiano e a percepção das potencialidades de Angra dos Reis, se tornaram um atrativo para a primeira geração de imigrantes libaneses.

1.2 Angra dos Reis: caminhos da imigração libanesa

É pertinente neste capítulo apresentar alguns dados referentes às características geográficas e históricas de Angra dos Reis, bem como situar o processo migratório no país como uma importante etapa para compreender a chegada dos imigrantes libaneses na cidade.

Angra dos Reis é uma das cidades mais antigas do Brasil no que diz respeito às áreas de ocupação do litoral fluminense e da costa atlântica brasileira. O município se estende por 825,1 km² e contava com 167.418 habitantes no último censo de 2022. A densidade demográfica é de 247 habitantes por km² no território do município. Vizinho dos municípios de Mangaratiba, Bananal e Paraty, Angra dos Reis se situa a 58 km a sudoeste de Volta Redonda.

Situado a 5 metros de altitude tem as seguintes coordenadas: Latitude: 23° 0' 36" Sul; Longitude: 44° 19' 6" Oeste. Angra dos Reis é o lar do Parque Nacional da Serra do Bocaina.¹⁸

¹⁸ <https://www.cidade-brasil.com.br/municipio-angra-dos-reis.html>

Figura 2 – Localização do município de Angra dos Reis no Estado do Rio de Janeiro



Fonte: https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Mapa-do-Estado-do-Rio-de-Janeiro-com-destaque-para-a-cidade-de-Angra-dos-Reis_fig1_326573140.

Figura 3 – Mapa do município de Angra dos Reis



Fonte: <https://fr.map-of-rio-de-janeiro.com/plans-municipalit%C3%A9s/plan-municipalit%C3%A9-angra-dos-reis>

Localizada numa estreita faixa de terra entre a baía da Ilha Grande e a Serra do Mar, seu território é recortado por penínsulas onde a presença verde da Mata Atlântica endossa ainda mais a beleza do local.

Figura 4 – Município de Angra dos Reis: as elevações da Serra do Mar (1958)



Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/angra-dos-reis/historico>

Para atender aos objetivos dessa pesquisa, optei por um recorte que privilegie a história de Angra dos Reis a partir de um breve relato sobre o seu passado e assim contextualizar de forma sucinta a história da cidade, trazendo luz e entendimento à dinâmica da imigração libanesa.

De acordo com a pesquisadora *Lia Osório Machado* (1995), a área terrestre dominada pela presença da Serra do Mar apresentava um contraste desfavorável com as excelentes condições que a baía da Ilha Grande oferecia juntamente com seu conjunto de ilhas, o que claramente estimulou o desenvolvimento das funções portuária e pesqueira, atividades que caracterizam a cidade de Angra dos Reis por quase quatrocentos anos.

Foi isso que me levou a pensar a história de Angra como uma história profundamente ligada aos seus meios de comunicação com o exterior, ou seja com tudo aquilo que não lhe é próprio. Isso não é negativo, pelo contrário, a abertura de uma comunidade para aquilo que lhe é estranho, mesmo que estranhe dificuldades e riscos, é o meio mais eficaz de assegurarem sua vitalidade, evitando a desordem maior da estagnação. (Machado, 1995, p.1)

Existem motivações enriquecedoras quando examinamos o passado histórico de uma cidade principalmente quando inferimos que nada permanece igual. Sendo assim é possível visualizar as tramas, os movimentos, as relações e as dinâmicas locais exercitando nossa imaginação; algo que se torna imprescindível quando queremos pensar sobre o futuro. Para entendermos a chegada da primeira geração de imigrantes libaneses na cidade de Angra dos Reis, é preciso dialogar com esse passado.

Figura 5 – Baía de Angra dos Reis, em frente ao Porto (1958)



Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/angra-dos-reis/historico>

No que diz respeito à população local no século XVII, Machado (1995) pontua que havia uma quantidade ínfima de colonos de origem europeia e seus agregados. Em geral, a população era formada de caboclos e a mão de obra utilizada na região era de origem indígena, pois as propriedades agrícolas tinham pouca expressão para justificar a importação de escravos africanos.

Há uma notícia da existência de um aldeamento indígena na margem direita do rio Mambucaba, por volta de 1660, onde teriam sido “recrutados” os índios, por iniciativa da Câmara Municipal de Angra dos Reis para “descobrir, abrir, descortinar os caminhos da Vila de Paraty para o sertão, como os de São Paulo. (MACHADO, 1995, p.7)

Nesta lógica, podemos perceber o início da formatação da população local, onde os mais abastados foram os mais beneficiados. De acordo com Lia Osório Machado (1995), o enriquecimento da povoação de Angra dos Reis na primeira metade do século XVIII ocorreu devido aos descaminhos do ouro e à mudança da rede de comunicação regional. Podemos supor que nessa época o contrabando permitiu o sustento de inúmeras famílias angrenses.

Já no final do século XVIII com a decadência da atividade mineradora na região de Minas Gerais, a pequena aglomeração de Angra se manteve viva explorando sua vocação portuária, operando como um entreposto comercial. Entretanto, a reconstrução da história nos permite entrever um panorama mais abrangente da economia local.

No século XIX, o Porto de Angra, era o segundo maior Porto do Brasil Meridional, que escoava o café do Vale do Paraíba e dos pequenos vales do litoral da cidade. No ápice da cultura do café, a região de Angra (compreendendo o litoral, o interior e seguindo até o Vale do Paraíba), produzia entre 5% e 10 % da produção de café do estado do Rio de Janeiro.

Figura 6 – Porto de Angra dos Reis (1958)



Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/angra-dos-reis/historico>

Figura 7 – Porto de Angra (2023)



Fonte: Arquivo Pessoal de Maria Inês Pereira Schettino, 2023.

O Porto de Mangaratiba era um imponente concorrente do Porto de Angra e neste cenário um insigne cafeicultor conhecido como Joaquim José de Souza Breves, construiu um

porto exclusivo para o embarque de café e outro porto destinado ao comércio de escravos, uma vez que o mesmo realizava atividade de tráfico negreiro (Machado, 1995). Destaca-se que ele foi proprietário de terras em toda região do sul do estado do Rio, inclusive da planície do Bracuí, em Angra dos Reis e do Engenho de Bracuí, cujas ruínas podem ser visitadas até os nossos dias.

Além dos portos de Angra dos Reis, Mangaratiba e Paraty, outros pequenos portos se desenvolveram como em Jurumim, Ariró, Itanema, Frade, Abraão e Mambucaba, que serviam para o escoamento do café, aguardente e cana-de-açúcar. É a partir desta circulação econômica que Angra desponta no desenvolvimento urbano. Além do Porto a ferrovia também representava uma marca do progresso na cidade:

Sem dúvida, a construção da ferrovia foi um fator de impacto mais imediato. Rompia com os antigos parâmetros de localização e velocidade, ou seja, mexia com o espaço e o tempo; mais concretamente, a ferrovia era capaz de transportar grandes quantidades de carga entre o Rio e São Paulo deixando para trás as antigas trilhas e estradas de barro, com suas tropas, cavalos e liteiras. Os caminhos continuaram utilizados, porém perdendo o papel de transporte dominante. (MACHADO, 1995, p.15)

A ferrovia simbolizava o maquinismo na vida cotidiana onde os novos tempos da grande indústria e urbanização despontavam, porém, para os angrenses tal desenvolvimento tardou a chegar devido ao pouco empreendedorismo dos pequenos industriais da pesca, da falta de dinamismo da economia local e da ausência de um ramal da estrada de ferro. Apesar da precariedade dos dados censitários, no que diz respeito à evolução demográfica, a pesquisadora afirma um decréscimo da população entre os anos de 1889 a 1920, período este que antecede a chegada dos primeiros imigrantes libaneses no município.

Muitos fatores levaram à crise e ao despovoamento de Angra. O Engenho do Bracuí foi vendido para pagamento de dívidas contraídas com o governo do Império e nela foi instalada um engenho central de maiores proporções com maquinaria moderna. Por volta de 1885 o empreendimento não obteve sucesso devido à localização geográfica, pois a área não favorecia o escoamento adequado por vias fluviais. Além disso, houve surtos de febre amarela, queda do preço de açúcar no mercado internacional e a escravidão foi abolida. O preço do café mantinha-se menos expressivo e a lavoura de subsistência era o que gerava alimentos para os “meeiros” e “posseiros”.

Neste sentido, o mercado voltado para “dentro” motivou um período de desestabilização econômica no município, porém nota-se que para a primeira geração de imigrantes libaneses foi a razão de ver neste mercado interno uma forma de projeção futura no que diz respeito aos estabelecimentos comerciais e atividades desenvolvidas por eles. Este

contexto econômico e social permitiu-me olhar historicamente a presença deste grupo desde a chegada por volta de 1920 até 2018.

É importante ressaltar que alguns homens de descendência libanesa trabalhavam como vendedores no território que compreende a Baía da Ilha Grande e o litoral paulista. Tal confluência entre as experiências prévias no comércio e a mobilidade do trabalho itinerante foram fatores de grande relevância na mascateação, pois assim esses homens puderam ir conhecendo a região e observando-a.

O conhecimento pregresso na arte de negociar ampliava o olhar em relação às demandas das cidades e fomentava a ideia de colaboração econômica e social do local e, ao mesmo tempo, proporcionavam aos seus familiares melhores condições de vida. Neste contexto se destaca um dos pioneiros da imigração na cidade: Theóphilo Massad. De acordo com sua filha, Catarina Massad de 92 anos¹⁹, moradora da cidade pertencente à terceira geração, seu pai nasceu na cidade do Rio de Janeiro no dia 26 de janeiro de 1893. Filho de libaneses, foi criado no centro da cidade na região do SAARA (Sociedade de Amigos e Adjacências da Rua da Alfândega), local na época de grande apreço pela comunidade árabe. O trabalho de “caixeiro-viajante” que o pai exercia proporcionou um conhecimento satisfatório da Costa Verde e litoral paulista, e, assim, fazendo o trajeto entre Rio e São Paulo foi possível perceber o quão promissora seria a cidade de Angra dos Reis.

Segundo Souza (2005, p.13), o “caixeiro-viajante” é um empregado que normalmente recebe comissões sobre as suas vendas, isto é um “tirador de pedidos”, ou seja, vende previamente a mercadoria que será entregue depois. Ademais a expertise que Theóphilo Massad adquirira no dia a dia ao observar o entorno do movimento do Porto do Rio igualmente a proximidade com o comércio dos seus pais, foram fatores imprescindíveis para entender a dinâmica financeira e as potencialidades do lugar:

Meu pai antes de vir se estabelecer em Angra, tinha aquela profissão de caixeiro-viajante, ele representava as grandes casas comerciais do Rio e ofereciam mercadorias nas lojas, para depois mandarem ou virem trazer. Papai veio para Angra por volta de 1920, certamente viu que aqui seria um bom lugar para viver pois ele teve muito êxito em seus empreendimentos, muito mesmo. E eu nasci em 24 de agosto de 1930 e minha mãe faleceu no dia 24 de setembro de 1930, eu tinha um mês de nascida. Aí uma senhora que também era libanesa, a dona Amélia Rabha que também tinha uma filha um ano mais velha que eu, foi que me amamentou; e eu a chamava de mamãe. Os avós da Stella também vieram a partir de papai. Em uma certa ocasião papai os conheceu na cidade de Ubatuba em São Paulo. Como não estavam bem, papai os trouxe para Angra, tanto é que ele foi padrinho da menina

¹⁹ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

mais nova do casal. Era um ajudando o outro, sempre foi assim. (Catarina Massad – 3ª geração)²⁰.

É possível perceber que Theóphilo Massad se configurava enquanto “articulador” das primeiras redes de imigrantes libaneses que chegaram e se propuseram a ficar na cidade de Angra dos Reis.²¹

A minha avó veio porque o senhor Theóphilo Massad a trouxe. Eu tenho certeza de que a minha avó veio fugida da guerra. Minha avó e meu avô chegaram primeiro no Rio de Janeiro, tiveram um período em Campo Grande e chegaram à Angra, disso eu tenho certeza. A família da minha avó era muito rica lá em Beirute e a do meu avô também. Mas a situação do Líbano é complicada. O Líbano é igual ao cedro, enverga, mas não quebra, é um verdadeiro fênix. Ressurge das cinzas do cantinho que ele sobrou, se ergue. Então sempre foi assim e naquele tempo eles estavam passando dificuldades horríveis como estão passando hoje. Acho que um dos motivos de terem escolhido Angra, pode ter sido também a semelhança com o relevo, porque no Líbano é assim, um espaço pequeno com montanhas e mar. Quem sabe? (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)²²

Maria da Conceição Rabha também reforça a participação de Theóphilo Massad na chegada de seus avós em Angra.

Minha avó Amélia estava fugindo da guerra, eu lembro que meu pai comentava. O senhor Theóphilo Massad foi quem sinalizou para que viessem para cá, para Angra e então eles vieram. Junto com a minha avó Amélia veio a dona Nazira, a família do Elias Miguel e os Daher. Todos tinham um carinho imenso pelo senhor Massad. (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)²³

Continuamente as questões de sobrevivência nos impulsiona a sair da inércia e ir em busca de novas paragens. As primeiras gerações não foram isentas de sofrimentos, de dores causadas pela separação, saudades e medos. A história de Amélia Rabha nos faz entender que “fugir da guerra” e “passar por dificuldades horríveis” é um contexto emocional que nem sempre gostaríamos que estivesse na dinâmica da vida, porém configura-se na realidade de muitas histórias dos deslocamentos.

²⁰ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

²¹ A localidade de origem dos imigrantes libaneses de primeira geração em Angra dos Reis – RJ, não pôde ser determinada com exatidão devido à ausência de dados.

²² Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

²³ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

As redes vão se configurando e mais uma vez é notória a presença de Theóphilo Massad na articulação da vinda da família Salomão para Angra dos Reis. Stella Salomão atribui grande parte do seu conhecimento sobre a chegada dos seus avós baseada na oralidade. Ela destaca que as contribuições de Angélica Daher, que hoje é falecida, era a forma na qual a colônia tinha acesso às informações das primeiras gerações:

Meus avós chegaram no Rio de Janeiro por volta de 1913 e em Angra em 1920, esses registros que eu tenho são a partir da oralidade. A Angélica Daher, não sei se foi mencionada, mas acredito que sim, junto com o Theóphilo Massad tiveram uma participação muito grande na cultura de Angra, principalmente no teatro. E então em uma certa ocasião que realizaram uma solenidade do Dia da Mulher no Colégio Nazira, eu sou servidora municipal, mas tive um tempo emprestada para o Estado, eles pediram para que eu fizesse uma palestra sobre a minha avó, que leva o nome da escola. Lá tem foto dela, sabem que ela foi casada com Pedro Salomão, mas não tinha muito da história. E então eu pensei, com quem vamos pesquisar? Perguntei a todas as minhas primas e fui orientada a procurar a Angélica Daher, porque o pai dela veio no mesmo navio que os meus avós. Então segundo a Angélica, eles vieram nesse navio e a minha avó desembarcou no porto de Santos e a princípio ficou em Ubatuba, tanto é que o meu pai é de 1919 e nasceu em Ubatuba. (Stella Salomão – 3ª geração)²⁴

Já estabelecidos na cidade, o desafio presente era a permanência. Durante as entrevistas percebi que o Porto foi um dos grandes responsáveis pelo desenvolvimento da cidade e atração de mão de obra para o trabalho local, alavancando a economia a partir do movimento de mercadorias e pessoas. Sendo assim, o dinamismo ao seu entorno fez com que a primeira geração se fixasse em Angra dos Reis.

Figura 8 – Embarque no Porto de Angra dos Reis



Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/angra-dos-reis/historico>

²⁴ Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

O Porto não só gerou possibilidades de empregos e dinamismo na economia local, mas deixou saudosas lembranças de um tempo áureo na cidade e que podemos revisitar nas palavras de Conceição Rabha:

A lembrança que tenho em relação ao Porto é que ele proporcionava uma grande circulação de pessoas e mercadorias, tinha muita gente trabalhando lá e isso ajudava muito no comércio. Papai tinha uma loja enorme que era quase uma quadra e o Porto juntamente com o Colégio Naval alavancou bastante a economia local. (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)²⁵

Segundo Maria Izilda Matos (2007), o porto era muito mais que um simples local, ele era uma porta de entrada e saída de mercadorias e também de circulação de pessoas e de trocas culturais. Os sujeitos históricos traziam experiências, idiomas, modas, emoções, ou seja, um conjunto de elementos que passavam a circular pela cidade.

Além de troca de mercadoria, os portos também se constituem como lócus de fluxo de corpos, pessoas, viajantes, turistas, marinheiros, comerciantes, homens de negócios, também de migrantes e imigrantes, múltiplas identidades em trânsito nesse e por esse território circulando, entrando, saindo, atuando e trabalhando. (Matos, 2007, p.2)

Maria Izilda Matos nos remete à ideia dos portos como territórios que condicionam experiências múltiplas, sejam pessoais ou coletivas como os sons, sabores, odores e experiências táteis. “Buscando observar que além da cidade fisicamente tangível, se descortinam outras cidades invisíveis, tecidos de memória do passado” (Matos, 2007, p.6). Junto às lembranças do Porto de Angra e seu entorno surgem uma gama de emoções. As histórias são rememoradas e os mais sensíveis sentimentos vem à tona, como parte viva e pulsante de um passado que não se desfez com tempo. Ao relatar os pormenores desta lembrança foi possível perceber tamanha emoção (Walton, 2007, p.17) contida nas palavras de Maria Aparecida Rabha:

Eu tenho uma lembrança lindíssima e emocionante do Porto de Angra. Algo que me toca até hoje, porque Angra recebia café, e aqui tinham os armazéns de café, onde hoje é a loja da South, aquelas duas portas eram lojas do meu pai, então, ali na esquina era todo o quarteirão do Armazém do Café. Isso por volta de 1960, eu era

²⁵ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

menina. O que me chamava atenção era que os caminhões e os homens que traziam o café naquelas sacas enormes, deixavam cair os grãos e eu achava lindo aqueles grãos caídos no chão e os paralelepípedos eram calcetados pelos grãos de café e subia um perfume que eu lembro até hoje. Aquele perfume de café eu jamais esqueci, é uma lembrança que me emociona muito. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)²⁶

Figura 9 – Caminhão carregado de café para ser exportado: Angra dos Reis (1958)



Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/angra-dos-reis/historico>

O Porto marcou a história de muitas pessoas, e um fato interessante, segundo Machado (1995, p.6), é que no início da década de 1920 seus responsáveis tomaram a decisão de reestruturá-lo, data esta que marca o início da chegada da primeira geração de libaneses e cujo aumento de exportações ocorreu a partir da produção de café proveniente do Vale do Paraíba.

Outros fatores também corroboram com a ascensão social e pessoal das primeiras gerações de imigrantes libaneses em Angra, pois foi possível continuar com o trabalho comercial no qual haviam se dedicado nos primeiros anos de sua chegada e graças ao quantitativo de investimentos que a cidade recebeu pós anos de 1920 eles puderam dar continuidade aos seus projetos como veremos a seguir nas informações que justificam tais fatos.

Neste sentido, a cidade foi envolvida em uma área desenvolvimentista que foi benéfica para os comerciantes libaneses. De acordo com Souza (2003) a partir do escoamento da produção do aço proveniente da cidade de Volta Redonda, Angra inicia um processo

²⁶ Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

significativo de modernização. Sua inserção nesse período ocorre concomitantemente ao crescimento do país.

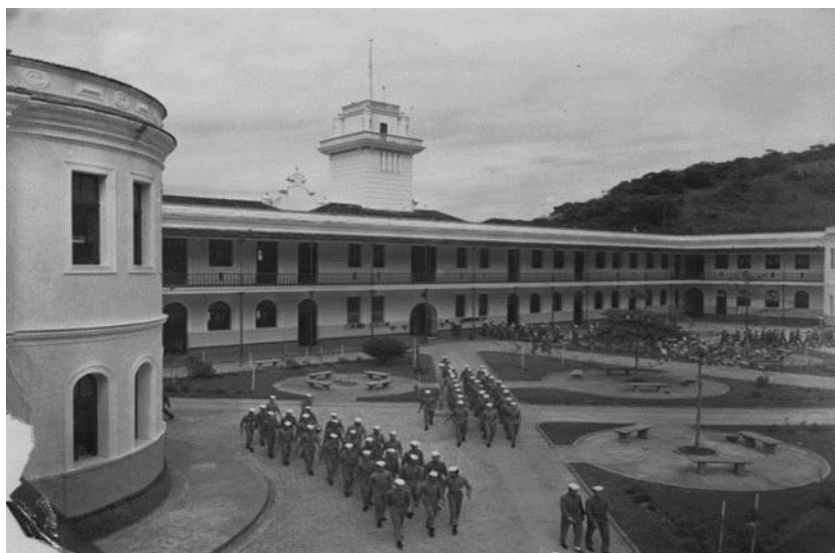
O núcleo urbano se reestrutura especialmente com a incorporação de novas terras à área urbana, dando início à ocupação das encostas periféricas ao núcleo urbano original. O novo ritmo de acumulação faz com o que o Poder Público local patrocinasse a renovação urbana, porém restrito ao núcleo urbano central.

No início dos anos de 1930 grandes empresários tiveram a iniciativa de estender a Estrada de Ferro Oeste de Minas até o porto de Angra fazendo com que tal empreendimento fosse visto de forma esperançosa pelo poder público e privado local.

Vários fatores explicam essa decisão: os mineiros queriam uma saída marítima que evitasse os monopólios portuários santistas e cariocas; os comerciantes angrenses queriam reviver o porto, tendo uma participação importante na decisão do governo central de escolher o porto de Angra como saída. (Machado,1995, p.17)

Outro importante empreendimento para que os angrenses em seu meio urbano pudessem ampliar as redes de trabalho foi a decisão da Marinha em implantar a Escola Naval (1914), destinada ao ensino. A Escola de Grumetes foi transformada no ano de 1952 em Colégio Naval que até hoje subsiste na cidade.

Figura 10 – Colégio Naval de Angra dos Reis



Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/angra-dos-reis/historico>

Quando foi inaugurada em Volta Redonda a Usina Siderúrgica, a estrada de ferro elevou ainda mais a região agregando efeitos positivos para o Porto de Angra. Foi também na

década de 1940 que uma estrada de rodagem foi inaugurada conectando o município com a então chamada rodovia Rio- São Paulo datada de 1947. A mudança da política econômica e a abertura das vias de comunicação foram fatores significantes para a recuperação comercial e portuária de Angra dos Reis. A partir de então um novo modelo de modernização passa a convergir para a cidade na forma de investimento custeados pelo Governo Federal.

Já instalados em Angra dos Reis como vimos anteriormente, as primeiras gerações de libaneses participaram do processo de crescimento da cidade a partir dos meados do século XX e início do século XXI. Ainda nas contribuições de Lia Osório Machado (1995, p.17), é possível fazer uma conexão com o momento histórico da época cujo desenvolvimento da indústria naval foi certamente um dos pilares do programa de governo de Juscelino Kubitchek (1955-1960). Tal indústria foi beneficiada pois gozou de isenção total de taxas alfandegárias para a importação de equipamentos e máquinas.

Essas vantagens foram bem recebidas por um grupo holandês que iniciou a construção dos Estaleiros Verolme em Jacuecanga. Os fatores geográficos como excelente localização e proximidade da matéria-prima, juntamente com questões políticas e institucionais, foram determinantes para a implementação do estaleiro.

Segundo Souza (2003, p.41), a Verolme não só proporcionou grande oferta de emprego na década de 1970 como proporcionou um Centro Regional de Educação e Trabalho para capacitação da mão de obra local e “crescimento da cidade”:

Em relação a Verolme eu me lembro do Cornelis Verolme que foi um visionário, muito amigo do papai e que trouxe toda aquela estrutura do estaleiro. Quando o estaleiro veio para cá, o Cornelis começou a construir uma vila, ou seja, foi um local totalmente projetado e que impactou e muito no crescimento da cidade, tanto fisicamente quanto economicamente. (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)²⁷

A cidade de Angra dos Reis foi impactada com um grande quantitativo de pessoas onde novos bairros nasceram incorporando antigas áreas agrícolas e comitadamente a isso, as atividades comerciais e de serviços se expandiram. A composição social do município foi se modificando com a formação de uma classe trabalhadora fabril composta de metalúrgicos e um novo ciclo urbano central do Município se ampliava em direção às áreas de morros e encostas ampliando a estrutura física da cidade.

²⁷ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Figura 11 – Estaleiro Verolme – Angra dos Reis – Década de 1950



Fonte: <https://www.facebook.com/Guarantiga/posts/1889082144456436/>

No ano de 1972 iniciou a construção da BR-101 que liga Rio de Janeiro a São Paulo pelo litoral finalizando em 1974, o que estimulou uma das atividades econômicas mais recentes no mundo moderno e que hoje é uma das fontes de renda de muitos angrenses inclusive a terceira geração de libaneses: o turismo.

A ideia de Angra enquanto uma cidade voltada para o turismo foi imposta de maneira exógena com base exclusivamente na potencialidade da região para acumular capital turístico-imobiliário. Segundo Guanziroli, “a decisão de construir a estrada foi tomada fora de Angra, a rodovia foi contruída dentro de Angra, mas não para Angra dos Reis” (Guanziroli,1983, p.100-101).

O turismo e a própria indústria turística proporcionaram a construção de marinas, hotéis e condomínios que até hoje, continuam sendo de grande procura não só no mercado nacional, mas também no internacional. O crescimento iniciado em 1970 atingiu seu apogeu na década de 1980, modificando a paisagem costeira, a valorização dos terrenos e a expansão do mercado vinculado ao capital imobiliário. A atividade turística no município tem na rodovia o fator determinante para o êxito de tal empreendimento e a elite econômica nacional passa a cobiçar o que era vinculado às mídias como desejo de consumo: ter uma casa em Angra!

Angra foi tomando maiores proporções com a Rio - Santos e também com a construção da Eletronuclear, os trabalhadores começaram a chegar e foram ocupando a cidade, além disso tem também a questão do turismo, se descobriu Angra como uma pérola e assim as atividades ligadas ao turismo foi ampliando. (Maria da Conceição Rabha- 3ª geração)²⁸

Além do turismo, Angra dos Reis se destacou como uma cidade promissora de acordo com as contribuições de Machado (1995, p.20), pois foi escolhida para estar no Projeto Nuclear Brasileiro (1972) com a criação da Nuclebrás (1975) e com o início da construção da Usina Angra II (1982). É importante ressaltar que foi implementado um terminal marítimo da Petrobrás criando então um porto especializado com técnicas modernas voltadas para o comércio naval.

Durante a entrevista Stella Salomão foi tomada de um grande entusiasmo ao rememorar a história de Angra dos Reis até os nossos dias:

Angra era uma cidade de passagem e viveu todos os ciclos da economia brasileira, como o ouro e a cana-de-açúcar. Depois na década de 1930 a exportação do café pelo porto onde havia um grande fluxo de sacas de café que o próprio porto recebia o que movimentava e muito a economia local. Depois veio o ferro gusa que vinha de Volta Redonda pelos trilhos do trem, então, Angra viveu tudo isso, desde o século XVI até os nossos dias. Depois teve um “boom” da indústria naval e no final dos anos 1960/1970 a Eletronuclear e o Turismo que movimentou e movimenta economicamente a cidade. Lembrando que a Indústria Naval ainda é uma balizadora da economia no município. Então, como eu havia dito, Angra era um lugar de passagem, mas meus avós vieram e ficaram e formaram uma família linda. Minha avó iniciou com um comércio e depois torrefação de café, ela vivenciou grande parte desses momentos do crescimento de Angra. (Stella Salomão – 3ª geração)²⁹

²⁸ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ

²⁹ Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Figura 12 – Central Nuclear Almirante Álvaro Alberto – Angra dos Reis



Fonte: <https://www.eletronuclear.gov.br/Quem-Somos/Paginas/A-Eletronuclear.aspx>

Neste contexto, a cidade já começava a ter uma nova formatação populacional o que não deixou de impulsionar a chegada de novos imigrantes em Angra dos Reis, como foi o caso de Mona Abi Harb, pertencente a 1ª geração que tem sua chegada no município no ano de 1975:

Eu sou libanesa, nasci no Líbano e vim do Líbano para o Brasil no ano de 1975. Vim direto do Líbano para cá, na época eu tinha 14 anos, vim passear e acabei conhecendo o meu namorado que era meu primo, casei e estou aqui no Brasil até hoje. O meu marido é meu primo e é muito comum entre os libaneses o casamento entre primos. O pai dele é irmão da minha mãe do Líbano e ele veio para Angra bebê, tinha alguns meses. Vieram para Angra, depois foram para São Paulo e depois voltaram para Angra. (Mona Abi Harb - 1ª geração)³⁰

Com o crescimento urbano o tipo de vida, as expectativas e o consumo começam a crescer também. “O fato de o município ter atingido tal proporção da população urbana é um indício da diversidade da economia local, basicamente, do crescimento do emprego no setor de serviços e no comércio.” (Machado, 1995, p.22)

Angra é uma cidade aberta para o exterior seja através do turismo, da atividade portuária, industrial, comercial e, atualmente das telecomunicações. Nos mais de quinhentos anos de história, diversas gerações escolheram vincular o seu destino ao destino de um lugar, seja em tempos de crise ou de abundância.

30 Entrevista concedida por HARB, Mona Abi. Entrevista V. [abril. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (20 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

As primeiras gerações de libaneses acompanharam o crescimento local, viveram os tempos áureos da cidade participando da evolução da mesma. Contribuíram com a cultura local, participaram ativamente da política, dos projetos de desenvolvimento da cidade e se engendraram através de uma fabulosa rede de família e amizade que sobrevive até os nossos dias.

Atualmente é possível perceber a influência da terceira geração de imigrantes libaneses em vários setores da sociedade, como por exemplo nas artes, onde o teatro local recebe o nome de um dos pioneiros da imigração libanesa de Angra dos Reis: Theóphilo Massad; que promoveu ações benéficas para a sociedade deixando uma grande herança artística e cultural no município, principalmente no Teatro, a contar de suas apresentações fazendo de Angra uma das maiores referências ao estabelecer no calendário de eventos da cidade a FITA (Festival Internacional de Teatro de Angra dos Reis).

Papai trouxe o teatro para Angra. Papai no Rio já fazia teatro e não se aprimorou porque a família, principalmente meus avós não apoiavam, pois naquela época artista não era bem visto. Papai trabalhou com o Procópio, fez algumas peças com ele no Rio e quando veio para Angra sentia muita falta do teatro. Então, ele com um grupo de amigos começou a fazer algumas peças e o teatro funcionava no Convento do Carmo. Tinha um salão e ali era o cinema, as crianças iam assistir matinê, aqueles desenhos mudos, sabe? E ali naquele lugar eles começaram. Era um grupo que não precisava financeiramente do teatro, eles encenaram muitas peças lindas. Era muita coisa boa, depois eles encenaram outras peças para dar oportunidade aos cantores da cidade, aos poetas, então o pessoal ia cantar, declamar, era um espaço cultural. (Catarina Massad –3ª geração)³¹

É incontestável o quão significativa foi a colônia libanesa para a cidade de Angra dos Reis. Indubitavelmente é presença inescusável na sociedade angrense, isto é, a importância do grupo é tão singular a ponto de não podermos esquecê-los ou invisibilizá-los da historiografia local.

³¹ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

2 OS LIBANESES, O COMÉRCIO E AS REDES: A ATUAÇÃO LIBANESA NO DESENVOLVIMENTO DE ANGRA

É possível entender a cidade, de acordo com Paul Ricoeur (2007), como sendo um ambiente de várias experiências permeadas por um horizonte de expectativas onde habita consideráveis dimensões de futuros possíveis. As primeiras gerações de imigrantes libaneses que chegaram em Angra, foram se apropriando das possibilidades existentes e mais que um local de ascensão social, a cidade se tornou um espaço onde as memórias são reconhecidas como parte da configuração social no cruzamento do presente, passado e futuro.

Nos estudos de cidade é possível contemplar as noções de territorialidade, espaço individual e coletivo, experiências e memórias, além de contemplar um sistema aberto, híbrido e diverso, ou seja, “a cidade se mostra múltipla” (Matos, 2002, p.34). Ela é “a projeção da sociedade sobre um dado território” (Lefebvre, 2001, p.42), assim durante várias gerações os imigrantes libaneses em Angra dos Reis deixaram suas marcas nos locais que transcendem o físico, pois os espaços citadinos são uma confluência de fatores culturais, de relações humanas, de ideais e posturas políticas e motivações emocionais. Mediante a essa ideia, Callai (2022, p.88) entende que a cidade exerce influência sobre seus habitantes, uma vez que não apenas proporciona diferentes dinâmicas espaciais e compartilhamento de vivências, mas também incorpora intencionalidades em seu ambiente.

Em contrapartida, os moradores, intervêm em seu processo de formação, por isso a importância em vermos a cidade além das exterioridades. Marcadas pelas dinâmicas de seus municípios, ela exprime o lugar do coletivo permitindo a convivência.

Uma das marcas da presença da imigração libanesa na cidade é o monumento do ilustre senhor Jorge Elias Miguel, localizado na Praça Codrato de Vilhena no centro de Angra dos Reis. Naturalmente, muitos angrenses passam diariamente pela estátua sem conhecer sua origem ou a história do homenageado. No entanto, mesmo sendo uma presença constante na vida da comunidade, ela é tratada com respeito e cuidado.

Para os turistas, esse monumento representa um “senhor muito simpático” e “sempre sorridente” que muitas vezes é imaginado como alguém que morou na cidade ou “que costumava sentar todos os dias no mesmo banco” Todavia, para a comunidade libanesa, a estátua adquire uma identidade especial, fortalecendo os laços estabelecidos entre os membros e valorizando a contribuição dos imigrantes na cidade.

Figura 13 – Estátua de Jorge Elias Miguel (2023)



Fonte: Arquivo pessoal de Maria Inês Pereira Schettino, 2023.

Em relação ao mundo do trabalho, a colônia libanesa em Angra dos Reis foi responsável não só por abastecer a cidade com mercadorias e bens de consumo, mas também em ampliar as relações na dimensão amistosa com a população local.

A Rua do Comércio não era apenas o local das “lojinhas”, mas também o epicentro da vida desses imigrantes libaneses. A importância deste espaço enquanto um local para estreitar os vínculos sociais, está inscrito tanto no passado quanto no presente. Neste sentido, devido à natureza multifacetada dessas interações, é essencial compreendê-las a partir de suas próprias dinâmicas.

Por conseguinte, a ideia em comento reforça na cidade as pluralidades, as diversidades laborativas, as questões sociais, as comunicações, os diálogos e as manifestações emocionais. Bossi (2003, p.75) expande essa ideia ao afirmar que “a cidade como história de vida, é sempre a possibilidade desses trajetos que são nossos percursos, destino, trajetória de alma”. Ela destaca o quanto a cidade e os bairros possuem não só uma fisionomia, mas também uma biografia, uma vez que carregam consigo muitas das características daqueles que ali iniciaram sua vida.

Constantemente o contexto socioespacial faz emergir novos elementos que estão além das determinações materiais, eles necessitam de um olhar mais apurado para o entendimento do simbólico e do subjetivo, possibilitando tornar cognoscível o conteúdo imaterial da subjetividade.

Diante desta temática queremos dialogar sobre a contribuição das emoções como um modo de apreender o afeto imbuído nas experiências do espaço cotidiano do trabalho e no tecido urbano. “Não só interagimos na cidade, mas formamos uma totalidade com ela, em que eu e o mundo, espaço construído e subjetividade, formam uma unidade pulsante” (Bomfim, 2010, p.51).

Ao apresentarmos o “sentir” como norteador na compreensão da cidade observamos a experiência humana como mediadora das construções de afeto, pois acredita-se que o modo como as pessoas se relacionam no tecido urbano é um indicador de como os laços são estabelecidos.

Discutir a cidade enquanto lugar de memória permite observar seus usos e manipulações, as hierarquias das lembranças, ordenações do passado, esquecimentos e ocultamentos, também as buscas de assegurar um lugar na História, representações do presente e projeções do futuro. (Matos, p.7, 2007)

Assim como a urbe nos permite entender as dinâmicas de acolhimento, as redes de família e amizade são balizadoras de suma importância no processo de relação do sujeito. As redes segundo Truzzi (2008, p.203), incluem vínculos que abarcam a vida das pessoas envolvendo as conexões familiares, de trabalho e inclusive a inserção na vida comunitária e as práticas sociais.

É notável que a reelaboração do universo simbólico do imigrante ocorre não somente em nível individual, mas também do grupo, ou seja, todos precisam se reinventar durante o processo de mobilidade, e as redes de sociabilidade são de certo modo uma referência desta adaptação e receptividade.

Neste sentido é significativo rememorar as vivências coletivas e a presença dos imigrantes e descendentes de libaneses no cotidiano da cidade de Angra dos Reis. Seja no comércio ou nas mais diversas atividades laborativas, os laços de afeto e as redes de família e amizade subsistem até os nossos dias na cidade marcando uma comunidade coesa e que trazem nas falas das entrevistadas a saudade e o contentamento do pertencimento ao grupo étnico.

2.1 Do colorido dos armarinhos às diversidades laborativas

Quando pensamos em comércio árabe nossa memória é tomada por saudosas recordações das típicas “lojinhas”. Seja nos grandes centros ou nas cidades do interior, é provável conhecer a história de uma família libanesa que se dedicou às atividades comerciais marcando não só a vida e as lembranças dos moradores locais como também fazendo parte da história do lugar a partir da especificidade de sua cultura, crenças, costumes e identidade.

Seja um “Armarinho ou uma “Casa” (Isaltino, 2004, p.25) como os imigrantes e descendentes de libaneses gostam de chamar seus estabelecimentos comerciais, esses locais eram habitualmente amplos e com uma variedade incalculável de mercadorias que muitas vezes se estendia do chão ao teto. A maioria dos comerciantes libaneses tinham muito tato em seus empreendimentos fazendo com que os fregueses jamais saíssem insatisfeitos de suas lojas. Ademais com a facilidade de comercializar, atrelada a grande diversidade de produtos e as possibilidades de fazer um bom negócio, era possível comprar qualquer coisa e pagar em “suaves prestações”.

A união dos comerciantes libaneses em Angra foi responsável em criar uma rede de amizade e trabalho que beneficiava a população, como podemos observar nas palavras de Catarina Massad:

A colônia libanesa em Angra sempre foi muito unida, todos se gostavam e eram muito amigos, todos eram comerciantes de armarinho e não havia competição, cada um já tinha quase toda a sua freguesia certa. Eram fregueses que vinham da roça, das ilhas, de muitos lugares. Nenhum freguês saía insatisfeito. Cada um mantinha uma variedade de mercadorias. A Casa Elias, a Casa Elias Miguel, sempre teve muita variedade, um estoque muito variado que atendia bem as necessidades de todos. O que não tinha em um comércio, o comerciante sempre indicava outro comércio, mas a pessoa nunca voltava para casa sem a mercadoria. A loja do Miguel vendia artigos finos. Foi ele quem primeiro vendeu Helena Rubinstein, Elizabeth Harden. Todos eles vendiam perfumaria, muito tecido, sapato, alpargatas, sapatinhos fechados, sapatinhos colegiais. Tenho muita saudade daquela época... (Catarina Massad – 3ª geração)³²

As lojas eram repletas de artigos de cama, mesa e banho; brinquedos, aviamentos, calçados, móveis, eletrodomésticos, roupas, acessórios, perfumes e tantas outras coisas. Enfeitadas pelas cores dos tecidos, botões e miudezas, a arrumação também era algo significativo pois o misto de mercadorias no interior e no exterior do estabelecimento

³²Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

convertia-se em uma marca registrada que legitimava a “lojinha libanesa” (Khouri, 2013, p.110).

Papai tinha um comércio aqui em Angra muito variado, ele vendia muitas coisas, tinha de tudo! Além disso tinha umas costureiras que faziam roupas para ele vender na Loja. Elas faziam umas calças de tecidos grossos que os pescadores gostavam muito, não era uma calça de luxo era uma calça para o trabalho e papai tinha uma boa freguesia. Eu me lembro que elas ficavam em uns cabides que papai colocava nas portas, do lado de fora da loja. Muitos produtos eram expostos dentro e fora das lojas. Muitas lojas de libaneses naquela época eram assim, os produtos ficavam do lado de fora à mostra. (Catarina Massad – 3ª geração)³³

Quem não se lembra do misto de mercadorias penduradas nas portas, no teto e em todos os espaços das lojas libanesas da Rua do Comércio? Toda essa arrumação era pautada na facilidade de visualização atestando que ali vendia “de tudo”.

A comunicação visual também atua como uma forma de caracterizar este grupo de imigrantes. As fachadas e os nomes fantasias das lojas faziam parte da comunicação direta com os consumidores. Além de ser uma forma de validar a identidade do próprio grupo que se reconheciam nesses elementos, era uma maneira de caracterização em meio a outros comércios que existiam (Khouri, 2013, p.86-87).

Vale ressaltar que segundo Khouri, desde muito tempo atrás a práxis comercial é uma marca registrada da colônia libanesa e devido flexibilização dos membros em buscar melhores mercados, é possível perceber que a mobilidade espacial ultrapassa os limites de consolidarem moradia e trabalho apenas em um único estado brasileiro.

Em Angra dos Reis, os libaneses sempre foram conhecidos como exímios comerciantes e tal atributo não vem de observações recentes, pois “(...) as práticas comerciais utilizadas pelos libaneses na experiência migratória ao Brasil nunca foram algo com que os habitantes dos centros urbanos brasileiros estivessem desacostumados” (Meihy, 2017, p.152), pois tanto nas grandes cidades como nos interiores eles mantinham sua freguesia e buscavam a melhor forma de comercializar.

É possível perceber a presença dos libaneses nos lugares mais remotos do nosso país. Ao se fixarem nos pequenos núcleos urbanos eles tinham no comércio a principal fonte de renda familiar. Por conseguinte, “os sírios e libaneses, entre os oito principais grupos de imigrantes, são aqueles que apresentam a maior distribuição entre as cinco regiões do Brasil,

³³ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

o que justifica a expressão: Em toda cidade do Brasil tem uma *lojinha de turco*”. (Gattaz, 2012, p.97).

Em Angra dos Reis muitos libaneses puderam ajudar efetivamente no crescimento da cidade. Seja socialmente ou culturalmente, as contribuições por eles deixadas foram de grande importância para a posteridade. À medida que as famílias sírio-libanesas ganhavam dinheiro, ampliavam seu prestígio participando ativamente das atividades filantrópicas, como orfanatos, asilos, ligas de senhoras promotoras de campanhas filantrópicas e clubes sociais. Muitos foram beneficiados por esse grupo que sempre estava à frente de campanhas em prol de ajudar os menos favorecidos (Maranhão, 2009, p.16).

Com a prosperidade proporcionada pelo comércio em Angra, os libaneses começaram a fundar clubes esportivos e promover inúmeras benfeitorias. Aqui destaco o senhor Jorge Elias Miguel que foi um grande empreendedor, como podemos confirmar nas narrativas de Stella Salomão:

O senhor Jorge Elias Miguel, foi uma pessoa querida. Ele foi um grande comerciante aqui em Angra. Foi provedor muitos anos da Santa Casa, uma pessoa que ajudava muito e que sempre se interessou por Angra. Foi Comodoro do Iate Clube Aquidabã, por muitos anos. Hoje você vê o Aquidabã, um clube com todo destaque, mas foi seu conhecimento que trouxe muitas benfeitorias para o Clube. Ele era uma pessoa muito bem relacionada, tinha propriedade na Jipoia que é uma ilha aqui em Angra. Ele sempre gostava de promover benfeitorias, era uma pessoa muito bem relacionada, tudo que ele colocava a mão, prosperava. Ele foi o maior empreendedor de Angra. (Stella Salomão, 3ª geração)³⁴

O senhor Jorge Elias, era muito benquisto pela comunidade libanesa, “uma pessoa maravilhosa” que não só participou do crescimento da cidade, mas a fez crescer a partir da sua visão de futuro:

Quem não se apaixonava pelo senhor Jorge Elias? Uma pessoa maravilhosa, um ser humano ímpar! Ele era como um pai para mim. Meu pai e ele eram tão unidos que eram como se fossem irmãos. O senhor Jorge trouxe muitas coisas para Angra, ele tinha uma ampla visão de negócios e muito do que temos hoje em dia é graças a ele. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)³⁵

Regina Nicolau traz à memória as recordações de Jorge Elias Miguel, destacando sua dedicação ao comércio local e suas contribuições para o desenvolvimento da cidade.

34Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

35 Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Realmente o senhor Jorge Elias era uma pessoa muito bem relacionada. Ele tinha um comércio grande aqui em Angra, sempre estava envolvido nas questões sociais. Ele trabalhou muito com sua família na “Casa Elias” depois ele foi ter seu próprio negócio. Ele que fez o primeiro depósito de gás de cozinha na cidade, naquela época que era difícil ter acesso a gás. Ele foi homenageado com uma estátua na praça, na Rua do Comércio. Sempre foi uma pessoa muito disposta a ajudar a cidade. (Regina Nicolau- 3ª geração)³⁶

As entrevistas empreendidas salientam o significativo número de estabelecimentos comerciais situados na “Rua do Comércio” demarcando assim, a importância da presença libanesa não só na economia angrése, mas nas relações interpessoais, no crescimento e fomento cultural e também nas questões sociais:

Na Rua do Comércio tinha de tudo! No armarinho comprávamos botão para enfeitar a roupa. Eles vinham em umas caixas e você os escolhia. Com grampo era a mesma coisa. Tinha de tudo mesmo! Os comércios eram todos familiares. Os membros das famílias trabalhavam juntos e os filhos também trabalhavam. Eu tenho muitas recordações da Rua do Comércio e uma que me marca muito é a lembrança da Loja do senhor Estéfano. No final do ano ele fazia aquela exposição de brinquedos e eu passava ali e dizia: Ah tão bom se Papai Noel me desse esse brinquedo!!! Aí papai ia lá para saber o que eu tinha escolhido. Eu achava uma beleza, pois pedia e Papai Noel me atendia, me sentia privilegiada. O que mais achava interessante era a atenção do comerciante, ele nos esperava passar e conversava conosco. Perguntava o que gostaríamos de ganhar de Natal? Ele vendia fazendo a satisfação da criança. Fico muito emocionada ao recordar esses fatos. (Catarina Massad – 3ª geração)³⁷

Nas memórias e narrativas nostálgicas das entrevistadas são expressas muitas emoções particulares que envolvem a Rua do Comércio:

Lembro muito da Rua do Comércio desde minha infância. É uma lembrança que tenho muita saudade. Dona Bidica tinha uma loja ao lado da loja do meu pai. Tinha a loja do meu pai, uma farmácia, a da dona Nazira, a loja do senhor Naim e na esquina tinha uma loja que também era de família libanesa da dona Joana, filha do senhor Ábado. Sempre havia entre eles amizade. Se o local estivesse crescendo e o comércio dando certo, eles mandavam buscar. Se já tivessem algum dinheirinho aqui, já mandavam buscar. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)³⁸

Enquanto alguns libaneses já vinham direcionados para trabalharem no comércio como os membros das famílias: Salomão, Massad e Rabha, outros árabes que chegavam no

³⁶ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

³⁷ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

³⁸ Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Brasil tiveram na mascateação uma de suas primeiras atividades rendáveis. Seja para abastecer a cidade ou ser apenas um vínculo diante da saudade de um produto da terra de origem, os mascates foram importantes para o dinamismo comercial em várias localidades.

A escolha pela mascateação advinha por diversas razões, pois distintamente dos grupos que vinham de forma direcionada e subvencionada, esses imigrantes vieram espontaneamente, sem financiamento do Estado (Truzzi, 2005, p.28). De acordo com Truzzi (2005, p.29), isso se explica, pois, um contingente significativo tinha origem agrícola, porém a estrutura agrária no Líbano e Síria eram de pequenos lotes de terra voltados para a agricultura familiar, sendo assim, era comum que fossem proprietários de terras no seu país de origem.

Ao chegarem no Brasil se depararam com um sistema agrário baseado em latifúndios o que impedia a compra, já que eram onerosos. Alguns tentaram o trabalho no campo, porém se desmotivaram devido as condições ofertadas na fazenda optando pelas cidades.

Sucedida ainda outros fatores que corroboravam para o devotamento ao comércio. Como afirma Truzzi (2009, p.55), os sírios e libaneses já estavam familiarizados com esta ocupação uma vez que a Síria era um itinerário comercial tradicional entre Oriente e Ocidente e muitos certamente já haviam exercido essa atividade no local de origem; e outra razão seria que os amigos e parentes dos imigrantes que possuíam negócios bem-sucedidos acabavam criando uma extensa rede orientada para as vendas.

O desejo de sucesso nos negócios era almejado por todos. Assim, a mascateação vista como provisória, possibilitou o acúmulo no qual eles puderam dar início aos seus próprios comércios. Não seria demais afirmar que esses imigrantes “no Brasil inventaram o comércio popular, dando balizamento a seus parâmetros hoje tão comumente empregados” (Truzzi, 2005, p.48).

Truzzi (2005, p.31), menciona que com ânimo e juventude os mascates estavam sempre dispostos a “encher o tabuleiro ou a mala de bugigangas variadas” e vendê-las na capital, nos lugares desprovidos de comércio e no interior. “Não é à toa que o mascate firmou-se no imaginário popular como o estereótipo sírio-libanês (conhecido vulgarmente como turco de prestação), onde muitas vezes carregavam atributos como pessoas perseverantes, corajosas e honestas e também como desonestos” (Gattaz, 2012, p. 103).

Em Angra era comum a visita de mascates devido as dificuldades que a colônia libanesa enfrentava para adquirir os produtos árabes. Havia muitos desafios quanto a locomoção, estradas precárias e a distância em relação aos grandes centros.

Stella Salomão relata no trecho a seguir uma experiência saudosa ao rememorar a lembrança de um mascate em sua infância. Trazendo em sua narrativa a riqueza de detalhes no que concerne a este senhor, ela apresenta os pormenores de suas lembranças expressos em tessituras mnemônicas.

A memória é algo impressionante, impressionante mesmo! Às vezes não encontrávamos mercadorias em Angra e tinha um mascate que trazia muitos produtos para papai. Eu guardo uma imagem de quando era criança...Sabe o senador Pedro Simon? Toda vez que o vejo me remete ao mascate que visitava a colônia libanesa aqui em Angra. Ele vinha uma vez por mês ou duas vezes não me lembro ao certo, porém, me recordo que ele vinha com um terno preto, lembro-me direitinho dos detalhes da calça dele, do casaco, era muito alinhado. E ele tinha um bigodinho, era muito parecido com o Pedro Simon. Ele chegava, entrava na nossa sala e abria aquela mala enorme, lembro até hoje do aroma dos doces. Aquele cheiro subia e perfumava a casa inteira. Tinha aquelas amêndoas coloridas, um doce que tinha um tom bege com açúcar, pasta de gergelim e muitas outras coisas e havia um doce que marcou muito a minha infância que era aquele ninho com nozes no meio. São sabores de infância! Sinto falta disso! Depois com o tempo achávamos na Joana, na Rua do Comércio porque ela trazia de São Paulo e vendia aqui. Porém me lembro até hoje da figura daquele mascate. (Stella Salomão – 3ª geração)³⁹

A presença do mascate que também era um conterrâneo e a abundância de mercadorias advindas daquela forma específica de negociar, igualmente se apresentava como uma maneira de manter o vínculo com o país de origem uma vez que muitos dos produtos que eles comercializavam não faziam parte do cotidiano da colônia. Ademais para eles não havia limites geográficos pois locomoviam-se “a todos os recantos, farejando todas as casas, na oferta reiterada das quinquilharias e retalhos do seu baú” (Truzzi, 2005, p.31).

De acordo com Gattaz (2012, p.99) “do outro lado da moeda, houve casos de imigrantes que já vieram do Líbano formados e puderam exercer suas profissões no Brasil”. Houve ainda aqueles que já encontravam uma estrutura montada pela família e puderam dispensar o ofício de mascate entrando diretamente no comércio ou mesmo em profissões liberais, como é o caso dos imigrantes libaneses que chegaram em Angra e puderam ser donos do seu próprio comércio.

Segundo Marcovitch (2003, *apud*, Khouri, 2013, p.82-83), os libaneses e seus descendentes tinham uma particularidade de fazer negócios que variava tanto na mascateação quanto nos seus estabelecimentos comerciais que se baseava na antiga prática cultural de “baratear”, “pechinchar”, “dividir em prestações”, “deixar por menos”, “fazer qualquer

³⁹ Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

negócio”, o que lhes dava um diferencial frente a clientela, mantendo a fidelidade e a satisfação de todos os seus fregueses.

Em vários trechos das entrevistas é possível perceber o quanto a freguesia angrense era beneficiada com uma favorável flexibilidade nas formas de pagamento. Comprando na caderneta, no carnê ou anotando em fichas, o importante era cativar os consumidores. Manter as vinculações e fidelização entre compradores e vendedores no ato de negociar era o grande desafio para os imigrantes libaneses.

A satisfação pode ser obtida em uma única compra, porém a fidelidade só se conquista a longo prazo, ou seja, o cliente fiel é caracterizado por repetir suas compras regularmente no mesmo estabelecimento, por indicar a outras pessoas os serviços prestados acreditando na procedência de seus produtos e por aceitar eventuais falhas no atendimento sem desvincular (Griffin, 1998, p.89).

Catarina Massad relata as particularidades dos trâmites comerciais estabelecidos pelo seu pai em relação aos fregueses. A facilidade nas formas de pagamento certamente impulsionava a fidelização.

Lembro que no comércio de papai muitas pessoas compravam fiado, na caderneta. Era uma clientela boa e fiel, além dos alunos do Colégio Naval. Papai tomava nota porque havia pessoas que só recebiam no final do mês e iam acertar toda a conta. Aos que não podiam pagar todo o valor ele dividia em prestações, ou a pessoa que já tinha o costume de comprar pagava o que ela podia, em um mês dava mais e outro menos, era tudo combinado. O mais interessante é que as pessoas tinham preocupação em pagar, não havia desrespeito. Todos pagavam direitinho! Era assim em todas as lojas na Rua do Comércio. (Catarina Massad – 3ª geração)⁴⁰

O comércio além de ser uma parte importante do funcionamento econômico da cidade é também um local de convivência, alinhamento de ideias e trocas culturais. Ao escolherem Angra dos Reis para se fixarem e projetarem seus planos para o futuro, os imigrantes libaneses e seus descendentes certamente avaliaram a malha urbana a partir das expectativas formuladas em um alargado fluxo de movimentações realçando a capacidade de planejamento coletivo e individual. A partir das redes articuladas por amigos e familiares, circulavam as informações primordiais nas quais determinavam suas decisões (Truzzi, 2008, p.203).

Além do mais o pertencimento étnico direcionava os laços de sociabilidade na nova terra ampliando os campos de possibilidades de empregos, negócios e estabilidade

⁴⁰ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

financeira, emocional e familiar no local de acolhida. No tocante aos libaneses é importante ressaltar o quão significativa a cidade foi para a colônia, uma vez que as disponibilidades de recursos e as oportunidades reais para a objetivação dos ideais traçados foram efetivados (Lefebvre, 2001, p.43).

A trajetória de muitos libaneses em Angra dos Reis relatada pela entrevistada Maria Aparecida Rabha, fornece subsídios para esquadrihar a dimensão que o urbano foi ocupando na vida desses imigrantes.

Meus avós ao chegarem em Angra se dedicaram ao comércio. Eles sempre foram comerciantes. Eles comercializavam frutas, cereais, verduras, grão-de-bico e muitas outras coisas. Era uma coisa até muito bonita, aquelas sacas cheias de grãos. Era muito bonito o comércio da minha avó. Tinha de tudo! E aqui, meus avós começaram a fornecer para o Colégio Naval e para os navios que chegavam. Minha avó falava várias línguas e tinha muita facilidade de se comunicar, então tudo era, mais fácil. Aí vieram outros comerciantes e todos, todos eles se instalaram na Rua do Comércio. Minha avó tinha comércio, senhor Ábado, senhor Elias Miguel, meu tio Eduardo, tio Guilherme, todo mundo ali, todos tinham o seu comércio. São lembranças muito boas de recordar! (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)⁴¹

As amizades tecidas ativavam as novas redes de relações proporcionando aos poucos vínculos que uniriam a colônia, assim, o engajamento dos membros era uma referência e um sustentáculo para os que aqui se alicerçaram. Neste sentido, assim como os trâmites comerciais tornavam o grupo mais coeso e próspero, os laços afetivos também foram se modelando.

Segundo Devoto (1998, p.35) a cadeia de sustentação que a colônia oportunizava favorecia as articulações no comércio local. É notório que os primeiros comércios em Angra dos Reis tinham a marca registrada das famílias libanesas e certamente as relações de afeto se faziam presente, como pode-se certificar nos relatos de Conceição Rabha:

Todos eles eram comerciantes e eram muito amigos. Não me lembro de rivalidade entre eles. A memória que eu tenho era das lojas grandes e eram só de libaneses, só tinham libaneses na Rua do Comércio. Aquela rua era uma rua só de loja de libaneses e era uma mistura de coisas, se vendia tudo. Vendia grãos, fazendas, brinquedos. Papai vendia remédio, brinquedos, tecidos, eletrodomésticos e móveis. No fundo da nossa casa era um depósito de móveis que papai vendia. Eu não tenho outra memória de outras famílias que não fossem de libaneses na Rua do Comércio. Eu tenho muita saudade e de vez em quando eu fico parada pensando e retomo essas memórias, nós sempre comentamos esses fatos quando estamos reunidas aqui. (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)⁴²

⁴¹Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁴² Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Gattaz (2012, p.97) relata um profundo senso comercial imbuído na opção por emigrar, pois muitos libaneses e seus descendentes já conheciam a vida urbana na terra de origem e o funcionamento do comércio, o qual facilitou este tipo de trabalho nas cidades. Além disso, com o grupo coeso e todos se ajudando haveria maior possibilidade de prevalecerem na malha comercial citadina.

É importante mencionar que os imigrantes libaneses em Angra dos Reis ao se introduzirem no ramo comercial passaram a ter a supremacia de tal atividade, visto que não havia outros grupos que se dedicassem a mesma ocupação na cidade.

A partir das lembranças das entrevistadas é possível constatar que o comércio se tornou parte da vida dos imigrantes e seus descendentes em Angra dos Reis e nessa direção a colônia que aos poucos ia crescendo, era responsável por abastecer a cidade com os mais diversos tipos de gêneros de comércio.

Conforme a obra *Angra do Passado* de Miguel Assad Isaltino (2004, p.20), que marca o primeiro livro fotográfico do autor, apresentando várias paisagens da cidade acompanhadas de breves legendas, é destacado que na colônia libanesa em Angra dos Reis, entre os anos de 1920 a 1960, o comércio de amarelo predominava.

De acordo com Isaltino (2004, p.22), a “Rua do Comércio” em Angra dos Reis era o local onde diversos armazéns como a “Casa Libanesa”, de propriedade do imigrante Ábado Antônio, a “Casa Fenícia” de Estephan Capaz e a “Casa Carmo”, do libanês Pedro Carmo, estavam localizados. Estes estabelecimentos desempenharam um papel fundamental na vida comercial e social de toda colônia libanesa na cidade durante o período abordado na obra.

Atualmente nenhuma dessas antigas “Casas” comerciais existem mais, pois fecharam suas portas há bastante tempo. No entanto, os prédios que sobreviveram continuam a fazer parte da memória da cidade. Hoje em dia, ao caminharmos pela Rua do Comércio, somos transportados de volta às lembranças de um tempo passado, quando os característicos armazéns libaneses ou as “Casas”, embelezavam as ruas com sua ampla variedade de produtos.

Como mencionou Stella Salomão:

As famílias libanesas eram de comerciantes. Mais uma vez eu falo que o que eu sei, é da oralidade, era o que ouvíamos em casa e a Angélica também nos contava muitas histórias e ela me disse que a primeira casa da vovó Nazira, foi onde hoje é a Casa de Cultura. O comércio era embaixo e eles moravam em cima. A Rua do Comércio não é Rua do Comércio à-toa. Ali, era tudo lojinha e hoje apesar de não

ter as antigas lojas libanesas é uma importante rua comercial da cidade. (Stella Salomão – 3ª geração)⁴³

Bosi (2003, p.31) afirma que “a memória opera com grande liberdade escolhendo acontecimentos no espaço e no tempo”. Ao rememorar os detalhes das atividades desenvolvidas na cidade, os espaços de trabalho e as relações sociais, somos capazes de compreender as dinâmicas de sobrevivência que permeavam o cotidiano dos primeiros imigrantes e suas famílias. Essa relação e retenção seletiva de eventos do passado pela memória nos proporciona um *insight* valioso sobre a vida e as experiências dessas pessoas em seu contexto histórico.

Nas lojinhas a família era engajada no trabalho e como destaca Truzzi (2009, p.45), em muitos casos, o comércio ocupava a parte da frente do estabelecimento, enquanto a residência da família ficava no sobrado ou nos fundos. Todos os membros da família participavam ativamente da vida laboral, consolidando sua presença no município. O conhecimento adquirido nesse setor era resultado de uma habilidade do imigrante libanês em se adaptar e compreender as necessidades da cidade e de seus habitantes. Isso envolvia a capacidade de identificar as demandas locais e responder de forma eficaz por meio do comércio.

Conforme Halbwachs (1990, p.170) afirmou “não há memória coletiva que não aconteça em um contexto espacial”. Portanto, a “Rua do Comércio” em Angra dos Reis é amplamente reconhecida como um espaço de memória fundamental para a comunidade libanesa e seus descendentes.

Esse espaço é frequentemente evocado nas narrativas das entrevistadas, destacando a sua importância como um local que preserva e revive as lembranças e experiências compartilhadas por essa comunidade ao longo do tempo.

⁴³ Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Figura 14 – Rua do Comércio – Angra dos Reis (Década de 1950)



Fonte: <https://www.albertolopes.com.br/peca.asp?ID=4935972>

Figura15 – Rua do Comércio (2023)



Fonte: Arquivo Pessoal de Maria Inês Pereira Schettino, 2023.

No relato de Stella Salomão a Rua do Comércio continua a ser uma parte viva de suas memórias mais profundas:

A Rua do Comércio, era onde ficava o comércio dessas famílias. Os libaneses eram todos comerciantes aqui em Angra. As lojas não tinham porta de vidro como é hoje e sim prateleiras de madeira até o teto, como aquelas lojas antigas que tem no centro do Rio. Vendia tudo! Bicicleta, boneca, tecido, armarinho, cama, mesa e banho, sapato, perfume, produtos de beleza, tudo! A vovó teve uma loja de tecidos, mas também vendia roupa e brinquedos da Estrela. Lembro-me muito da loja do senhor Naim e sempre que chegávamos lá a mãe dele perguntava: Como está papá?

Como está mamã? Depois de todo o bate papo fazíamos as compras! (Stella Salomão – 3ª geração)⁴⁴

É nítido que a “Rua do Comércio” estava fortemente vinculada à colônia libanesa em Angra dos Reis e, para os recém-chegados, era a principal referência para “ajustar-se a nova vida” (Truzzi, 2005, p.35). A identidade étnica proporcionava aos imigrantes uma direção clara quando o assunto era optar pela abertura de uma loja. Neste sentido, podemos observar que as interações eram cuidadosamente estabelecidas e os laços de conterraneidade ampliavam a cooperação entre os membros do grupo, mantendo-os ativos no cenário comercial.

Os libaneses valorizavam a dinâmica de ajuda mútua e cooperação através de suas redes étnicas, cujo objetivo era atenuar as incertezas que as possibilidades reais de retomar a vida eram encaradas (Truzzi, 2000, p.44). Os mais experientes sempre direcionavam os recém-chegados oferecendo, caso necessitassem, de suporte financeiro ou qualquer tipo de ajuda necessária, como no caso relatado de Maria da Conceição Rabha.

Me lembro do papai sentado conversando sobre o comércio. Quando chegava alguém da colônia aqui em casa, tinha aquela coisa do respeito, de beijar a mão e pedir a bênção. E eu me lembro do papai sentado com o senhor Nain era recém-chegado e eles falavam sobre os negócios e papai os instruía sobre o que ele deveria começar a vender, orientando e ajudando. Era muito bonito isso! É uma memória muito bonita! (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)⁴⁵

De acordo com Truzzi (2005, p.44) a necessidade em inserir novos indivíduos no ramo fomentava as transações comerciais do grupo, estreitando ainda mais o meio que os interligavam. Tal dinâmica mantinha-os em contato com outros imigrantes libaneses dispersos no território brasileiro, “porque já tinham em mente trabalhar em atividades comerciais, aproveitando-se da inserção de parente ou conterrâneos previamente estabelecidos” (Truzzi, 2005, p.29).

Segundo Catarina Massad:

Aqui era assim, o comércio de quitanda era do papai Pascoal e a mamãe Amélia, minha mãe morreu cedo e eu chamava a dona Amélia Rabha de mãe, eles abasteciam o Colégio Naval, vendiam verduras, legumes, feijão, arroz, farinha, vendiam tudo. Mamãe Amélia veio de Beirute papai dizia, meus avós também vieram de lá e eram comerciantes. Tenho muitas recordações daquela época, uma

⁴⁴Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

⁴⁵ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

era que lá na quitanda nós juntávamos a cebolinha com salsa amarrávamos e colocávamos em um tanquinho com água para vender. (Catarina Massad – 3ª geração)⁴⁶

É relevante destacar que, de acordo com Machado (1995, p.17), o crescimento demográfico aliado ao movimento do Porto de Angra e a presença na cidade do Colégio Naval, acentuava ainda mais a importância do comércio e das diversas atividades advindas igualmente.

Quando meus avós vieram para cá o Colégio Naval estava começando a funcionar e a família do meu pai era de comerciantes. Papai tinha uma loja enorme, era quase uma quadra e vovó Amélia tinha uma quitanda. Eu me lembro que a quitanda era praticamente em função do Colégio Naval e todos os filhos trabalhavam com ela. Da vovó no comércio a memória que tenho é dela fornecendo muitas mercadorias para o Colégio Naval. (Maria da Conceição Rabha- 3ª geração)⁴⁷

É importante ressaltar a participação das mulheres libanesas no mundo do trabalho. Dona Nazira, Dona Amélia e tantas outras estavam inseridas não só nos afazeres domésticos, como nos armarinhos, quitandas, lojas e nas mais diversas atividades.

A família trabalhava junto, os filhos trabalhavam também. A Leila e Geni elas eram irmãs do Miguel Elias, todos filhos de libaneses, eles trabalhavam na loja e tudo que precisávamos elas sabiam onde tinha e tal. Todos trabalhavam! O Luís Elias saiu para fazer um curso no Rio, mas voltou. Mas elas, as meninas sempre estavam na loja e trabalhavam muito. Era uma loja grande, uma das maiores da cidade na época. Vendiam bolsas, calçados, cama, mesa, banho. Quando saiu a televisão passaram a vender também. Era um comércio imenso com muita variedade. Todos eram amigos, sem ter essa competição. (Catarina Massad – 3ª geração)⁴⁸

Segundo Osman (2011, p.117), em uma dupla jornada as mulheres contribuíam para garantir o sustento familiar, seja nas atividades independentes ou ao lado dos seus maridos elas ajudavam com o orçamento doméstico, como no caso de Angra dos Reis em relação ao comércio. Podemos confirmar nas palavras de Catarina Massad:

Você passava em uma determinada hora pela Rua do Comércio e só via as esposas nas lojas, pois os homens iam tirar o soninho deles, o sono da tarde. Elas trabalhavam em casa e no comércio também e algumas tinham ajudantes outras não! Então em uma determinada hora da tarde que você passava pela Rua do

⁴⁶ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁴⁷ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁴⁸ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Comércio via as senhoras no balcão. Apesar de serem sempre donas de casa elas eram um braço firme no comércio. As senhoras libanesas sempre trabalharam muito e temos referências da história da dona Nazira e também da mamãe Amélia, elas eram heroínas! (Catarina Massad – 3ª geração)⁴⁹

Truzzi aponta que os imigrantes libaneses não chegaram por aqui desamparados eles imigravam com base em decisões sobre aonde iriam e que tipo de trabalho os esperavam na nova terra. “Assim, o grosso dos imigrantes sírios e libaneses não chegou aqui sozinho, desamparado. Eles haviam emigrado com base em decisões razoavelmente bem informadas sobre onde ir, onde encontrar trabalho e que tipo de trabalho os esperaria na nova sociedade.” (Truzzi, 2009, p.68)

Os que vinham antes conseguiam traçar uma projeção para aqueles que viriam depois ou estavam em busca de um lugar no qual prosperassem. As primeiras famílias que chegaram em Angra foram “chamando” outras e sinalizando o tipo de atividade mais favorável, o mercado consumidor e as características da cidade, ou seja, existia uma rede de conterrâneos que os ajudavam promovendo emprego para os que chegavam.

Entre os sírios e libaneses, a economia familiar sobreviveu e floresceu porque normalmente nas fases iniciais -como aliás é típico entre outras etnias- o negócio dependia fortemente do trabalho de toda a família. Organizar a família para cooperar e sobreviver em grande parte moldou a entrada desse imigrante na nova sociedade. Assim, a célula familiar permaneceu como o modo tradicional de se compreender e ordenar a vida. (Truzzi, 2009, p. 68)

Os negócios na colônia foram adquirindo novas performances e assim podemos imaginar um circuito delineado constituído por negociantes varejistas, atacadistas, proprietários de grandes lojas favorecendo e ampliando o comércio local. Os imigrantes articulavam-se para a manutenção e expansão de suas atividades comerciais uma vez que o mercado vive em constante metamorfose.

Os imigrantes libaneses e seus descendentes em Angra investiram e se dedicaram ao comércio de móveis, quitanda, lojas de artigos em geral, roupas, calçados, produtos náuticos e restaurante. Atualmente a imigrante libanesa de primeira geração, Mona Abi Harb possui um estabelecimento comercial na “Rua do Comércio”.

Neste trecho ela relata as atividades laborais de seus familiares no Líbano e a sua identificação com o comércio aqui no Brasil.

Meus pais no Líbano não são comerciantes, meu pai lá é engenheiro e meu irmão também, mas quando eu vim para cá eu me identifiquei com o comércio. A maioria

⁴⁹ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

dos libaneses que vieram para o Brasil são comerciantes. Eu sou de uma geração mais próxima, mas os que vieram antes aqui para Angra se dedicaram ao comércio. O senhor Jorge Elias, a dona Joana Abdo, o senhor Antoun, todos eles tinham comércio. Eles tinham uma loja de brinquedo antigamente, a maioria das lojas eram de libaneses e eles vendiam brinquedos da Estrela, ele era filho de libanês. A irmã dele dona Joana, tinha uma loja, não sei se saberei falar o nome em português, era tipo *delicatésse*, que vendia tecidos, perfumes, coisas finas, todos eles trabalhavam com o comércio. E eu me identifiquei muito com o comércio, parecia que nasci no comércio, é impressionante! (Mona Abi Harb – 1ª geração)⁵⁰

Segundo Júlio Bittencourt Francisco (2005, p. 73), “o sucesso dependia, em grande medida, da motivação de cada indivíduo, seu empenho e dedicação eram elos muito fortes, difíceis de quebrar”. Valores como compromisso, trabalho, respeito, seriedade, pontualidade e amizade são considerados características essenciais dos imigrantes libaneses, sendo transmitidos às gerações e “moldado um tipo de ser social reconhecidamente trabalhador na sociedade local” (Staeve, 2014, p.207).

É interessante notar que todos os membros da família estavam envolvidos no comércio, como mencionado por Maria Aparecida Rabha, e gradualmente cada um deles abriu seu próprio estabelecimento e expandiu seus negócios. Isso demonstra como a ética de trabalho e o empreendedorismo eram valores fundamentais dentro da comunidade libanesa em Angra dos Reis, contribuindo para o sucesso econômico dessas famílias.

Todos os filhos trabalhavam no comércio, depois cada filho começou a abrir a sua portinha, sua “lojinha”, cada um foi fazendo por si. Então eu lembro que meu pai vendia tudo na loja dele, era tecido a grampo, aquela brilhantina Glostora que me lembro muito bem, era menina e adorava! E meu pai abastecia uma colônia japonesa que estava na Ilha Grande, porém nós chegamos primeiro, os libaneses, só depois os japoneses chegaram. Aqui em Angra de colônia mesmo só nós os libaneses e os japoneses, não tem mais! Se faltava algo no comércio meu pai ia para São Paulo comprar as coisas, era mascate. Então, meu pai vendia tudo, era grampinho, pente fino, elástico e eu era pequena, muito movimento na loja e eu sempre gostava de ajudar e ao vender elástico eu esticava um metro, esticava o elástico e meu pai dizia: “turquinha não é assim não”! Aí o pessoal mexia muito comigo, era muito bom aquele tempo! E quem comercializava conosco eram as pessoas que moravam aqui em Angra, quem estava no Colégio Naval, as pessoas que trabalhavam no porto, os estivadores, a colônia japonesa que chegou bem depois e foram para a Ilha Grande e depois veio a Verolme onde muitas pessoas também eram nossos fregueses. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)⁵¹

⁵⁰ Entrevista concedida por HARB, Mona Abi. Entrevista V. [abril. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (20 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

⁵¹ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Para os imigrantes libaneses em Angra dos Reis, o comércio representava um horizonte que poderia proporcionar mobilidade social. À medida que ganhavam mais expressividade e retorno financeiro, expandiram seus negócios para outros distritos da cidade, como Jacuecanga e Ilha Grande.

Seja de primeira, segunda ou terceira geração, o vínculo identitário com a atividade comercial se manteve, mesmo que muitos descendentes, incluindo filhos e netos tenham optado por outras atividades laborais. Segundo Truzzi (2009, p.145), comitadamente às atividades comerciais, a incorporação dos descendentes de libaneses em profissões liberais engendrou outra alternativa de ascensão socioeconômica, que foi trilhada com sucesso por consideráveis parcelas da colônia. Um exemplo notável é o Bar Trianon de Theóphilo Massad, que proporcionava um significativo contato com membros das elites carioca:

Papai tinha um restaurante, o Trianon, que passou a ser o foco. O pessoal da pesca submarina eram nossos fregueses, o pessoal do Teatro Municipal do Rio de Janeiro sempre nos visitavam. Havia aqueles que produziam os desfiles de fantasias no Copacabana Palace, eram nossos fregueses. O senhor Pitangui vivia aqui em casa. No bar do papai tinha a cozinha e um balcão pequeno e ele chegava ia direto para lá. Na época eu me lembro que ele quis operar o nariz da minha irmã, ele disse: Vou operar o nariz dessa menina, ela é bonitinha, mas tem um nariz muito pesado. Papai falou: Ninguém mexe em nada disso! (Risos!). O Sr. Pitangui sempre vinha com a dona Marilu, sua esposa. Aquele jornalista Ibraim Sued também era freguês do papai e sempre ofereciam-no quibe, mas o que ele gostava era o feijão da Maria! Era um pessoal muito simples, muito simples... O bar do papai era muito bem frequentado. Os libaneses aqui de Angra também o frequentavam, tenho muita saudade daquele tempo. E assim era a vida aqui, todos se reuniam, conversavam, cada um tinha o seu comércio sem ter rivalidade e isso se mantém até hoje, essa amizade bonita! (Catarina Massad – 3ª geração)⁵²

Além disso, é importante mencionar que os libaneses trabalhavam incansavelmente no comércio pensando no futuro das próximas gerações, assim sendo, sempre deram importância a uma educação formal de seus filhos. “Talvez a formação escolar de seus filhos tenha-se constituído na mais importante via de ascensão social para uma parcela mais bem posicionada de famílias de imigrantes (Truzzi, 2009, p.145).

Na família Rabha, muitos tiveram a oportunidade de estudar e buscar outros caminhos profissionais que não estavam relacionados ao comércio, como podemos ver nas contribuições de Maria da Conceição Rabha:

Nossa família e a nossa geração tinha ideia que tínhamos que estudar. E não foi só a nossa família, outras famílias de libaneses daqui também pensava o mesmo. E qual o lugar que tínhamos para estudar? Rio de Janeiro. Meu pai na época junto

⁵² Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

com libaneses conhecidos no Rio, começou a sondar e comprar imóveis para irmos morar e estudar. Os meus irmãos, os três mais velhos foram comerciantes, foram ajudar papai no comércio. Cada um assumiu uma loja e nós mais novos, fomos estudar. E assim, meu pai sempre nos incentivou a estudar e a buscar conhecimento, sempre nos apoiou em todos os momentos. Outros já buscaram outros caminhos, como meu tio, que foi para a política. O irmão do meu pai chamado José Elias Rabha era o político da família, ele foi vereador por muitos anos e na Câmara ele era a parte central, era ele quem falava, pois tinha muita facilidade de verbalizar. Ele era inteligentíssimo, enfim, todos foram se encaminhando e encaminhando os seus filhos também. (Maria da Conceição Rabha -3ª geração)⁵³

A afirmação nos negócios, a prosperidade dos estabelecimentos comerciais da colônia e a estabilidade financeira, possibilitaram a inserção em diversas trajetórias profissionais. A ênfase dada à educação é evidente nas declarações das entrevistadas que fazem parte da terceira geração de imigrantes libaneses em Angra dos Reis, como elucidado pelas palavras de Catarina Massad:

Eu não me dediquei ao comércio, como outros filhos de libaneses eu fui estudar fora. Eu estudei interna muito tempo, com 10 anos fui interna para Resende, estudei lá, porém o colégio fechou e vim estudar em Angra. Depois estudei no Colégio Brasileiro de São Cristóvão, não sei se ainda existe, lá em São Cristóvão. Eu fiz o secretariado lá também, na Escola Técnica de Comércio Amaro Cavalcanti que era a escola modelo. E a Maryan fez na Álvares Penteado em São Paulo, que também era uma escola modelo, ela fez contabilidade. Depois a Maryan fez um curso de 2 anos e se especializou em Teresópolis. Ou seja, muitas de nós fomos para outros ramos de emprego. (Catarina Massad – 3ª geração)⁵⁴

Alguns mantiveram-se no comércio, dando continuidade ao trabalho de seus pais, enquanto outros se dirigiram para os grandes centros como Rio de Janeiro e São Paulo onde havia mais oportunidades de estudo e aprimoramento. Stella Salomão destaca como o estudo foi incentivado por seus familiares, tornando-se um importante pilar para o seu sucesso profissional:

Nós somos de uma geração que tínhamos que estudar, por exemplo, a Tia Maryan era muito inteligente, passava em todos os concursos e sempre em primeiro lugar, era muito estudiosa, sempre se destacou em suas atividades. Ela e a minha tia Sada também se formaram para professora e eram muito dedicadas. A Regina Nicolau foi a primeira daqui a estudar Física, enquanto se pensava em computador como filme de ficção científica ela já o dominava. Minhas irmãs também estudaram, assumiram secretarias, ou seja, todas nós estudamos! (Stella Salomão – 3ª geração)⁵⁵

⁵³ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁵⁴ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁵⁵ Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Truzzi (2009, p.149) afirma que o quantitativo de filhos de sírios e libaneses que ingressaram no ensino superior foi bem maior quando comparamos com as de outros grupos migratórios. Devido à rápida ascensão econômica a qual foi proporcionada pelo comércio, eles puderam investir na educação dos seus descendentes.

Assim, o projeto migratório foi experimentado de forma frutuosa pelas famílias das senhoras entrevistadas, permitindo que alcançassem posições de destaque na hierarquia comercial da época. Isso nos ajuda a compreender como os libaneses alargaram a capacidade da colônia em atingir patamares significativos no comércio, notabilizando uma respeitosa ascensão social das famílias libanesas em Angra dos Reis.

A sociabilidade desse grupo é marcada pelo trabalho árduo, seja no comércio ou em outras atividades liberais, como pode ser observado ao longo da pesquisa. Eles deixaram uma marca significativa na história da cidade que os acolheu. Dessa forma, as primeiras gerações de libaneses em Angra dos Reis especializaram-se em poucos nichos de atividades econômicas, tendo o comércio como principal fonte de renda por várias gerações.

Durante as entrevistas com as senhoras participantes deste estudo, pude testemunhar a riqueza de histórias que compunham o cotidiano de trabalho da colônia libanesa em Angra dos Reis. Algumas dessas narrativas estão permeadas pelo saudosismo, enquanto outras nos aproximam de antepassados que já não estão mais entre nós, mas cujas memórias permanecem vivas nas lembranças que moldaram a vida de cada uma das entrevistadas. Essas memórias, sejam elas individuais ou coletivas, representam verdadeiros tesouros que enriquecem nossa compreensão da história dessa comunidade única.

A partir da História Oral, que se faz “primordialmente na arte da escuta” (Portelli, 2016, p.10), foi possível perceber que a colônia se incorporou à cidade demarcando seu espaço de trabalho e também de convívio, e mantendo as relações até os nossos dias.

Os imigrantes que alcançaram Angra dos Reis no início do século XX tiveram mais chances de viabilizar e visualizar a ascensão social se tornando referência para os recém-chegados. Neste sentido, pode-se imaginar um circuito bem delineado que articulava estratégias de mobilidade, ascensão, manutenção e a expansão no comércio local.

2.2 As redes de amizade entre as famílias libanesas em Angra dos Reis

Cada imigração tem sua singularidade, algumas são por razões econômicas, sociais, políticas e em casos mais extremos é a única maneira de sobreviver. Por esse motivo as

conexões entre os compatriotas desempenham um papel indispensável para que os imigrantes possam tentar se sentir parte integrante do lugar que os acolhe. Com os laços sociais reorientados em um novo país tornava-se essencial criar meios que garantissem a proteção e integração do grupo na nova terra.

Para compreender como se formou as redes de famílias e amizade nos primórdios da imigração libanesa em Angra dos Reis e como esses laços foram preservados ao longo do tempo, conduzi um estudo baseado nas narrativas das descendentes de libaneses que pertencem à terceira geração. Portanto, é basilar que os membros dessa comunidade visualizem sua história como uma jornada no qual o conhecimento e os relacionamentos que desfrutam hoje tem raízes profundas no passado. Além disso, “os libaneses encontraram assim, na família, nos clubes regionais e nas igrejas os espaços de sociabilização em que suas tradições podiam ser mantidas” (Gattaz, 2012, p.108).

A questão do deslocamento também é elucidada por Sampieri, Collado e Lucio (2013, p.176), que destacam que o processo social da imigração não pode ser entendido apenas a uma simples mudança de endereço e sim como uma série de interações socioculturais que o indivíduo encontra em seu novo ambiente, e essas interações certamente tem impacto em todas as áreas de sua vida, especialmente no que diz respeito aos seus vínculos sociais e afetivos.

Neste contexto, os sistemas de reciprocidade são de suma importância para todos os grupos de imigrantes, independentemente de sua origem. Durand (2000, p. 247) explica as redes sociais como um conjunto de conexões interpessoais que desempenham um papel fundamental no processo migratório. Ele classifica essas redes em quatro níveis: no primeiro estão os vínculos familiares; no segundo os companheiros e amigos; no terceiro os imigrantes que compartilham a mesma localidade de origem; por fim, a identidade étnica.

Em Angra dos Reis, de acordo com o relato das entrevistadas, a chegada das primeiras famílias libanesas foi facilitada por um “articulador de redes”, Theóphilo Massad. O apoio mútuo era o mote de sustentação das famílias, com raízes profundas na conterraneidade compartilhada, ou seja, nas origens libanesas. Os laços estabelecidos e a identidade étnica fomentaram o sucesso da comunidade libanesa na cidade.

De acordo com Truzzi (2008) em seu artigo *Redes em processo migratório*, a prática imigratória no século XIX facilitou os deslocamentos para o Brasil nos quadros “de uma emigração em cadeia” (Truzzi, 2008, p.201) onde os parentes, conhecidos, conterrâneos,

amigos e propagandistas de viagens, agiam como uma corrente de informações que nutriam os deslocamentos.

Truzzi também menciona que “esses pioneiros, sobretudo se bem-sucedidos, podiam agir como elementos de atração para que outros eventualmente se estabeleçam, facilitando a fixação de novos ingressantes em caráter permanente” (Truzzi, 2008, p.201). A partir da iniciativa de Théophilo Massad, outros imigrantes foram chegando e estabelecendo-se na região, proporcionando apoio uns aos outros. A atuação das redes sociais nos processos migratórios não apenas facilitou o acolho às famílias em processo de adaptação, mas também proporcionou a organização dos parentes e conterrâneos, aliviando as dificuldades enfrentadas por esses recém-chegados.

Por meio dessas redes, eles conseguiram manter vínculos baseados em solidariedade facilitando a integração e o bem-estar em Angra dos Reis.

Um foi puxando o outro. Havia muita consideração um pelo outro. O que chegava e via que estava dando certo, mandava buscar ou avisava sobre a cidade. Falavam o que tinha, as possibilidades de emprego, as dificuldades. Falavam tudo! Essa coisa da amizade sempre foi muito forte e um cuidava do outro, às vezes nem era parente de sangue, mas tinha essa responsabilidade de dar assistência, colaborar. Era assim entre eles. (Regina Nicolau – 3ª geração)⁵⁶

As redes de sociabilidades que norteavam as trajetórias dos imigrantes libaneses serviam como “mapas” que possibilitaram articular a presença desses indivíduos na cidade, o que foi vantajoso tanto para os recém-chegados quanto para seus familiares (Franklin, 2011, p.75). Neste caso específico, o apoio provido por Théophilo Massad, foi essencial para a chegada e a permanência dos libaneses em Angra dos Reis.

Por certo, a troca de informações presentes nos círculos de amizade era de extrema importância para os projetos futuros dos imigrantes, uma vez que “ter um conhecido em outra cidade ampliava a capacidade de organização do imigrante ao optar por esta, o que dentro de seu projeto melhoraria de vida e adquiria singular importância” (Franklin, p.76, 2011). Isso ressalta o valor das redes sociais na facilitação da integração dos imigrantes nas novas comunidades.

A existência de uma complexa teia de imigrantes suturando laços e intercambiando informações nos mais diversos espaços de certa forma estabelecia os determinantes e as variáveis que interferiam ativamente nas possibilidades interpretadas pelos libaneses. Assim sendo, o fundamental na decisão de (e) migrar se encontrava em

⁵⁶ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

especial na própria noção de realizar o projeto ou refazer a vida, esboçada num pujante sentimento de pertencimento e identidade étnica no qual se processava toda uma rede de migração. (FRANKLIN, p.78, 2011)

A valorização do sentimento identitário do grupo alimentava o que Velho (2008, p.107) denominou *campo de possibilidades* em constante construção; no qual sustentava a rede de relações a partir das aproximações e dependências recíprocas, que, em algum momento iria reverberar em oportunidades de trabalho na cidade, como ocorreu em Angra dos Reis.

O pertencimento étnico delineou uma estratégia coletiva baseada na solidariedade, proporcionando segurança para enfrentar os desafios e choque culturais característicos do processo de deslocamento.

A construção inicial dos laços familiares, centrados primeiramente em figuras como o Theóphilo Massad, e posteriormente, em famílias como os Salomão, Rabha, Dayer, Nicolau, entre outras, refletia a ideia de uma vida coletiva, transformando o deslocamento em algo mais permanente. Isso demonstra que as redes de sociabilidade foram vitais na criação de uma comunidade coesa e resiliente, capaz de enfrentar os desafios da adaptação e construir uma vida significativa em Angra dos Reis.

É possível entrever que vários estudiosos conceituaram e ampliaram a ideia de redes sociais, alargando o debate sobre a temática no qual resultou em valiosas considerações no que diz respeito ao contexto da imigração. Assim sendo, buscou-se a contribuição teórica no sentido de melhor entendimento sobre as definições propostas.

Conforme Vilela (2002) observa, as redes sociais atuam como um mecanismo facilitador nas transações econômicas e sociais. Isso se torna um instrumento essencial para a ascensão socioeconômica dos imigrantes libaneses na sociedade receptora. Pioneiros como Theóphilo Massad foram responsáveis por fomentar associações de ajuda aos recém-chegados, com o objetivo de gerar confiança e esperança para aqueles que estavam se adaptando ao novo contexto. “Pode-se afirmar assim, que as redes sociais influenciam no “ajustamento” dos imigrantes na vida e no mercado de trabalho” (Vilela, p.166, 2011).

Isso reforça como a liderança e o espírito empreendedor de indivíduos como Theóphilo Massad, desempenharam um papel fundamental na formação e no fortalecimento da colônia libanesa em Angra.

Os estudos das redes sociais favorecem o estabelecimento de vínculos positivos pela interação entre indivíduos; oportunizam um espaço para a reflexão por meio da troca de experiência e busca de soluções para problemas comuns; estimulam o

exercício da solidariedade e da cidadania; mobilizam pessoas, grupos e instituições para utilizar recursos existentes na própria comunidade. (Brumes, 2010, p.79)

As redes de solidariedade “iam se fortalecendo”, e ampliando de forma positiva os laços entre amigos e familiares. A ideia era de que “todos se ajudavam”! Durante a entrevista, era visível a emoção de Maria Aparecida Rabha ao compartilhar histórias sobre as relações de amizade entre os libaneses em Angra. Essa demonstração de afeto e colaboração destaca a importância das conexões sociais na comunidade libanesa na cidade:

Sempre teve essa rede de amizade entre os libaneses aqui em Angra, Todos se ajudavam, todos! Se um tinha e você não tem, eu divido com você. Todos! Era assim, pelo menos, era o que eu via. É uma questão de amizade mesmo, se eu conhecesse você, era “brimo”, “brima”. Eles iam se unindo e fortalecendo as redes e se agregando. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)⁵⁷

Quando os libaneses tomaram a decisão de deixar a sua terra natal, enfrentar uma longa viagem e chegar a Angra dos Reis, não agiram de forma isolada. Em vez disso, eles se integravam em redes de familiares e conterrâneos que forneceram informações valiosas sobre as opções disponíveis até que pudessem se estabelecer de forma definitiva na cidade.

Redes contruídas pelo movimento e contato de pessoas através do espaço estão no centro de microestruturas que sustentam a migração ao longo do tempo. Mais do que cálculos individuais de ganho, é a inserção de pessoas nestas redes que ajuda a explicar as propensões diferenciais à migração e o caráter duradouro dos fluxos migratórios. (Portes e Böröcz, 1989, p. 612, *apud* Peixoto, 2011, p.29)

Diante disso, é necessário um olhar atento no que diz respeito não somente em relação a singularidade do sujeito, mas na dimensão grupal e familiar dos imigrantes, pois são diversos os fatores que decorrem das mobilidades e que irão implicar em uma reelaboração de vivências dos seus membros.

Para Durand (2000, p.250), os estudos sobre as redes sociais e a influência que os grupos exercem uns sobre os outros é um balizador para entendermos o motivo no qual há uma significativa concentração de trabalhadores em determinados nichos laborais. No caso dos imigrantes libaneses e seus descendentes em Angra dos Reis, além de manterem o vínculo através de uma forte rede de amizade, todas as famílias recém-chegadas encontraram no comércio sua primeira atividade lucrativa na cidade. O comércio, possivelmente facilitado

⁵⁷ Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

pelas conexões dentro da comunidade, tornou-se uma atividade em que os imigrantes e seus descendentes podiam prosperar e contribuir para o desenvolvimento econômico da cidade.

É possível observar a importância conferida às redes nesta pesquisa, especialmente quando se observam as relações de parentesco e amizade que perduram até os dias atuais entre os descendentes dos imigrantes libaneses. De acordo com Staevie (2014), as mudanças nas sociedades de origem e destino podem impulsionar o movimento migratório, mas são as redes sociais que desempenham uma tarefa vital nos direcionamentos desses fluxos migratórios promovendo a estabilidade e a continuidade das conexões ao longo do tempo.

Dimitri Fazito em seu artigo intitulado “*Análise das redes sociais (ARS) na migração: mito e realidade*” (2010, p. 72), afirma que os estudos relacionados às migrações e redes sociais são relativamente recentes. Para ele as redes sociais inseridas no contexto laboral e na vida social são tidas como estratégias de sobrevivência e suporte dos imigrantes no local de destino. Nessa análise, as redes operam como uma teia de atores sociais que estão interligados por meio de pontos ou nós (relações) que segundo o autor, podem ser quantificados numericamente.

Esta pesquisa não se caracteriza pela quantificação dos laços, pois o entendimento é que as conexões não são quantificáveis. Ainda que metodologias como a ARS (Análises de Redes Sociais) possam quantificar as relações e valorizar os números, não é esse o viés de análise neste trabalho. O objetivo primordial é possibilitar o entendimento de redes sociais enquanto elos emocionais que sobrevivem para além do tempo e das quantificações. Se não fosse a existência de redes de família e amizade, a imigração de libaneses para Angra dos Reis dificilmente seria tão coesa por tantos anos:

Aquela união lá do começo de quando chegaram os primeiros libaneses continua até hoje. É como se fôssemos de uma única família, a gente tem essa coisa de reunir, de conversar sobre o passado, lembrar de fulano e tal. Há confiança, respeito, amizade e consideração. A lembrança deles é viva em nossos encontros, falamos da dona Nazira, da Maryan, da Angélica, da dona Amélia, do senhor Theóphilo, de todo mundo! (Regina Nicolau-3ª geração)⁵⁸

A confiança era um fator essencial para o funcionamento das redes, e as famílias libanesas que depositaram sua confiança em Theóphilo Massad, conseguiram compartilhar informações, o que lhes permitiu reduzir riscos e resolver potenciais conflitos com mais eficácia, pois estavam unidas e mais fortalecidas.

⁵⁸ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Cabe lembrar que as redes não livra o novo imigrante das problemáticas na sociedade de acolhimento. “Ela (a rede), que contribui para o deslocamento do imigrante para este novo lugar constitui-se no elemento fundante de uma nova racionalidade para este sujeito. A vida se divide entre o antes e o depois da migração” (Staevie, 2014, p.56).

De fato é possível que uma ampla gama de sentimentos esteja profundamente enraizada na dimensão emocional e nas memórias da imigração. Medo, alegria, tristeza, raiva, esperança e muitas outras emoções, quando amparadas e compartilhadas entre os membros da colônia tendem a tornar os dias mais leves. Isso foi mencionado nas entrevistas em relação aos diversos momentos em que as famílias se reuniam, seja na casa da Dona Amélia Rabha, no bar do Senhor Theóphilo ou na cozinha da dona Nazira. Esses encontros serviam como locais de compartilhamento de histórias, experiências e emoções, fortalecendo os laços e contribuindo para a coesão da comunidade libanesa em Angra dos Reis.

A migração acessa dimensões emocionais cuja atuação das redes e das “comunidades emocionais” (Rosenwein, 2011, p.7) podem servir como suporte emocional. Pois existem “sentimentos compartilhados que mantêm uma comunidade unida” (Godbehere, 2022, P.17). Essas redes aproximam as pessoas intensificando os laços de sociabilidade que perduram por anos, pois são as alianças sociais que conectam os imigrantes antes, durante e depois da migração exercem um papel de protagonismo e até mesmo a motivação da permanência ocorre devido ao acolhimento na sociedade receptora (Staevie, 2014, p.57).

Há de se considerar neste trabalho a reflexão sobre redes de família nas quais não se trata unicamente de família nuclear, ampliando a ideia de consanguinidade e amizade. Staevie (2014, p.56), traz a ideia de que nos estudos de migração a importância não é medir se seriam mais relevantes os amigos ou familiares no processo migratório e sim demonstrar a importância das relações nesses processo.

Em relação as redes de familiares, é fundamental destacar que, na imigração libanesa em Angra dos Reis, desempenharam um papel primordial. Sem a existência dessas redes, é improvável que os libaneses tivessem deixado suas terras de origem para se estabelecer nesta cidade.

As redes de família é considerada como um principal meio de que o indivíduo dispõe no que diz respeito ao apoio recebido.

A família é considerada o primeiro e mais importante núcleo social, concebida em um sistema vivo, ativo, complexo, em constante movimento, que promove a sobrevivência e a socialização dos seus membros; sendo responsável pela nutrição alimentar, proteção e desenvolvimento, apoio emocional e pela transmissão de valores éticos, estéticos, culturais e espirituais, além de ser o primeiro espaço para o

exercício da cidadania, assumindo assim funções biológicas, psicológicas, pedagógicas e sociais. (Nascimento, 2007 *apud*. Becker, 2014, p.36).

A família torna-se um patrimônio simbólico, agregando valor a cada um de seus membros. Ser parte da família libanesa e compartilhar sentimentos comuns é uma extensão que enriquece a identidade do descendente, como destacado por Sarti (2004, p.11).

A família de libaneses em Angra tem partilhado das experiências migratórias como uma forma de repassar valores às gerações mais novas. Além disso, as redes (Truzzi, 2008, p.203) podem ajudar a preservar a cultura e as tradições da comunidade de origem, o que é especialmente importante para os imigrantes que desejam manter sua identidade cultural e étnica em um outro país.

As entrevistas realizadas com as descendentes de imigrantes libaneses confirmam que os laços são flexíveis e, quando uma família ou indivíduo migra estabelece conexões que podem ser duradouras ou temporárias. No caso observado na cidade de Angra, é possível verificar que essas conexões ainda são vivas. Os vínculos familiares sempre foram de grande importância na imigração libanesa em Angra, como aponta Maria da Conceição Rabha:

Nós somos da terceira geração e o que procuramos fazer em relação aos nossos filhos é passar algumas coisas, alguns conceitos para eles dessa questão do agrupamento familiar. Eles tem pouco a memória a esse respeito. Eles conviveram com papai, pois ele morreu com 100 anos, então ele conviveu com os netos. E essa questão de unidade, da união da família é algo que preservamos. Veja só, nós somos uma irmandade de onze. Aqui nós somos onze e graças a Deus todos vivos. Nós temos essa preocupação um com o outro, essa parte da afetividade é uma coisa muito forte na gente. Isso é algo que está muito enraizado e que você passa para seus filhos. Meus filhos sempre se preocupam uns com os outros, um irmão sempre cuidando do outro. (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)⁵⁹

De acordo com a perspectiva de Conceição Rabha, a família representa a ideia de aconchego, onde as pessoas encontram em cada membro uma maneira de se reconectar consigo mesmo. Além disso, há também aqueles que não são parentes de sangue, mas acabam se tornando parte da família devido à proximidade e aos laços afetivos estabelecidos. Isso destaca como a família, tanto biológica quanto escolhida, desempenha uma responsabilidade chave na vida e na identidade das pessoas.

A conexão como a extensão que as pessoas se conhecem e se encontram umas com as outras, independentemente das famílias. Ela remete a ideia de malha frouxa e malha estreita, sendo que esta última descreve uma rede no qual há um acentuado grau de

⁵⁹ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

convivência entre as pessoas. Enquanto a malha frouxa, refere-se a redes nas quais existem poucos relacionamentos, por conseguinte, pouca conexidade entre os componentes.

A definição de família é elaborada através da linguagem das relações. São enfatizados assim não só determinados valores, mas também uma qualidade específica de convivência entre certas pessoas que se reconhecem enlaçadas em um mesmo universo de significações. Isso implica em que a família seja vista preferencialmente enquanto relações sociais. (Dauster, 1988, p.105)

Neste sentido, Dauster (1988) conjectura que os elos estabelecidos entre as pessoas podem ser os mais variados, desde o de intimidade afetiva e por determinados direitos como proteção, segurança e ajuda financeira ou através de deveres que seriam os de solidariedade, apoio e amizade.

Entre os libaneses de primeira geração em Angra, era comum que as mulheres, ou até mesmo o casal, atuassem como padrinhos ou madrinhas para os filhos de seus conhecidos próximos, estendendo assim os laços familiares para além da consanguinidade. Isso demonstra como a comunidade libanesa na cidade valorizava e fortalecia os vínculos sociais e afetivos, estendendo-os para além dos limites da família nuclear:

Eu nasci no dia 24 de agosto de 1930 e mamãe faleceu no dia 24 de setembro de 1930, eu tinha um mês de nascida. Aí mamãe Amélia, Amélia Rabha me amamentou durante todo esse tempo. Eu a chamava de mãe. Não eramos da mesma família, mas era como se fôssemos uma única família. Ela tinha uma filha um ano mais velha que eu a Lurdinha. Eu sempre a considerei como irmã. Todos se dão! Você vê a minha amizade com o pessoal da dona Nazira, pra mim eles são como meus filhos. Os pais foram como meus irmãos, nós fomos criados juntos. O pessoal que ficou é muito unido. Agora o que nós podemos dizer pelos filhos deles? Mas eu acredito que sim! Serão unidos! Há uma força de sangue muito grande, é aquela coisa de dizer: ah meu pai é libanês! Ainda toca! Eu sinto que ainda fazem questão de manter o sobrenome. Felizmente eu ainda sinto isso e faço votos que existam em todas as raças, porque origem é origem! A gente não pode subestimar. Tenho pouco tempo para ver, mas o tempo em que eu estiver por aqui quero ver essa união. (Catarina Massad, 3ª geração)⁶⁰

Catarina Massad foi criada por Dona Amélia, nesse contexto as famílias libanesas não se limitavam apenas à seus próprios membros, mas também estendiam seu amor e proteção a todos que não necessariamente faziam parte da família. Quando um indivíduo ou a família enfrentava alguma dificuldade, a colônia se unia para oferecer apoio incondicional.

Na história de Catarina, podemos contatar que essa prática não apenas fortalecia os laços entre as famílias, mas também enriquecia a copiosa cultura libanesa, destacando a solidariedade, generosidade e amor ao próximo, como pilares fundamentais que sustentam

⁶⁰ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

essa comunidade. É uma prova de que, para as famílias libanesas, a verdadeira riqueza não reside apenas na prosperidade material, mas nos corações abertos e mãos estendidas para ajudar a quem precisa.

Todas as famílias eram uma única família. Não havia rivalidades, todos se ajudavam e eram muito amigos. Dona Maria, vovó Amélia, dona Nazira, eram muito unidas. Quando o senhor Theóphilo ficou viúvo então a minha avó criou a Catarina. Tanto é que meu pai a chamava de mana, tudo para ele era mana. Depois veio a avó do Fernando Jordão que também ajudou a criá-la. (Maria Aparecida Rabha- 3ª geração)⁶¹

A relevância das bases sólidas garantiram segurança e apoio mútuo a essas famílias. As histórias dos libaneses e seu legado, são os fundamentos sobre os quais uma nova geração se constrói. Esses valores e conexões transmitidos ao longo dos anos continuam a fortalecer e unir a comunidade, proporcionando um alicerce robusto para os desafios do futuro.

A sabedoria do coração, da vivência, é a mais importante! Eu sempre gostei de conversar com pessoas idosas. Eu ia sempre para a casa da dona Nazira, porque ela gostava de conversar, falávamos de tantas coisas, conversávamos sobre o futuro. Lá sempre iam os netos, era aquela alegria. Aqui em casa era o mesmo, muita alegria. Compartilhar as histórias de vida faz muito bem! (Catarina Massad – 3ª geração)⁶²

Os próximos descendentes de libaneses em Angra dos Reis representam um elo importante entre o passado e o futuro. Com sua rica herança cultural, valores e compromisso comunitário, essas gerações têm o potencial de contribuir significativamente para o crescimento e a diversidade da cidade, ao mesmo tempo em que honram suas raízes e perpetuam as tradições que fizeram da comunidade libanesa uma parte essencial e valorosa de Angra.

Espero que as próximas gerações se interessem sobre as lembranças dos nossos antepassados. Às vezes eu tenho essa preocupação, se irão ter esse cuidado de passar para os filhos ou se irão deixar perder a nossa história. Eu tenho um neto de 11 anos, eu ensino para ele algumas palavras em árabe, mas são poucas coisas. Passou muito tempo sem registro. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)⁶³

⁶¹Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁶²Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁶³Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

À medida que os descendentes se sucedem, essas tradições são transmitidas desempenhando um papel fundamental na identidade das próximas gerações, como acontece na casa de Conceição Rabha:

A questão afetiva com nosso passado é muito forte e aqui em casa sempre conversamos entre nós, com os nossos irmãos e com nossos filhos e netos. É importante que as próximas gerações conheçam a história da família. Sempre falamos do papai, até porque os meninos conviveram com ele. O ruim é que não temos registro e infelizmente esses detalhes do cotidiano podem se perder ao longo dos anos. (Maria da Conceição Rabha- 3ª geração)⁶⁴

Assim com todas as entrevistadas, Regina Nicolau deseja que o futuro das próximas gerações de descendentes de libaneses em Angra seja promissor. Ao longo das décadas, essa comunidade construiu uma base sólida de valores culturais, laços familiares e solidariedade que certamente servirão como alicerce para o crescimento e desenvolvimento contínuo:

Eu espero que os próximos e as próximas gerações lembrem dos nossos antepassados. Tem muita gente boa que deixou muitos valores para os mais novos. Espero que os descendentes continuem sendo promissores e felizes como nós somos e fomos. Os libaneses foram muito importantes para a história de Angra, eu acho! Muitas pessoas trouxeram muitos benefícios para a cidade e ainda continuam ajudando, colaborando com Angra. (Regina Nicolau – 3ª geração)⁶⁵

As diferentes visões sobre as próximas gerações abrem um leque de possibilidades para que, essas mulheres mantenham vivas suas tradições em meio ao modernismo que nos assola.

Dessa forma, entende-se que a cada memória compartilhada mais fortalecidos se fazem os vínculos, a cultura, os interesses em comum e assim novas interpretações sobre as próprias memórias serão acrescidas e lembradas.

Em suma, os relatos apresentados apontam a centralidade das redes sociais, seja de amizade ou de parentesco no ato migratório de imigrantes libaneses e seus descendentes que se deslocaram para Angra dos Reis. Como mencionado, este trabalho não buscou mostrar quais tipos de redes foram importantes e sim demonstrar o papel medular que elas tiveram nos deslocamentos.

⁶⁴ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁶⁵ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

3 A MESA E OS LAÇOS DE COMENSALIDADE: ENTRE PRÁTICAS E REPRESENTAÇÕES

A imigração libanesa é marcada por alguns traços como a gastronomia, o comércio e as práticas de comensalidade que se completam como instrumentos facilitadores da inserção deste grupo na sociedade receptora. Sendo conhecidos por sua hospitalidade e cultura comensal, os árabes encontraram sucesso na difusão de sua culinária, que acabou sendo apropriada ao novo estilo de vida.

A conquista do território de afirmação teve na comida, na difusão do gosto e na tradição da comensalidade importantes aliados, talvez em sua gastronomia sírios e libaneses não tiveram parte do reconhecimento nacional que têm hoje. Não só conquistaram a terra que escolheram e que os acolheu, mas se afirmaram incorporando gostos e sabores que hoje fazem parte do repertório nacional de pratos triviais da população. (Abdalla, 2013, p.29)

A alimentação é uma das atividades mais importantes dos seres humanos, não somente no que compete às questões biológicas e físicas, mas por ser mais abrangente e envolver os aspectos sociais, psicológicos e econômicos na dinâmica das sociedades (Ornelas, 2003). Neste contexto é relevante enfatizar que a comida também assinala temporalidades essenciais, incluindo momentos como nascimentos, mortes, casamentos, celebrações religiosas e uma ampla gama de eventos que marcam a vida das pessoas.

Segundo Abdalla (2017, p.4), pelo viés do que comer, com quem comer e como comer, abre-se novos caminhos para a vida em grupo pois, dividir a comida ou mesmo o ambiente em que se come, possibilita a criação de vínculos tão fortes como aos parentais. De acordo com o autor, a comensalidade ocorre através de dois eixos das relações humanas: horizontal e vertical. Conforme suas análises, enquanto a refeição é compartilhada na mesa estabelecemos vínculos de interessoalidade e amizade. É no ato de compartilhar de forma horizontal que as gentilezas e amabilidades com a pessoa ao lado são trocadas, o que dá origem à cumplicidade, oficializa as amizades, fortalece a união entre as famílias, estabelece os vínculos de reciprocidade e cultiva os sentimentos afetuosos. Entretanto, no eixo vertical as hierarquias são estabelecidas e os papéis assumem o status do cidadão demarcando o organograma social, ou seja, o distanciamento e esfriamento das relações se tornam mais aparentes.

Em cada entrevista, fui tocada pela calorosa hospitalidade das senhoras descendentes de libaneses em Angra dos Reis que, com um sorriso acolhedor, abriram as portas de suas

casas e seus corações para compartilhar suas preciosas memórias. Sua prontidão e desejo genuíno de contribuir destacaram-se, enriquecendo assim a pesquisa.

Seja durante as trocas e conversas ou experimentando as delícias da culinária árabe, as anfitriãs sempre propunham um “rito comensal” e, ao compartilharmos a refeição, as diferenças se distanciavam, mesmo momentaneamente. As refeições eram preparadas por elas e além do cuidado, carregavam um toque todo especial, pois traziam consigo o aprendizado com as avós, mães ou alguma libanesa que se destacava na cozinha.

Em nossas conversas, elas compartilhavam que nos encontros familiares e entre amigos, ao se dedicarem ao preparo dos alimentos, sempre trabalhavam juntas. Essa atividade não apenas resultava em refeições, mas também promovia um senso de comunidade e colaboração. Enquanto preparavam os pratos, compartilhavam histórias, receitas e segredos culinários, criando assim uma atmosfera de cumplicidade e união.

Preparar “uma delícia árabe”, sentir o “cheirinho que envolve os temperos do quibe”, “fazer aquela receita em família”, ou “aprender a cozinhar com a avó”, fazia do ambiente da cozinha o que Nora (1993) denomina de “lugar de memória”.

Por intermédio dos ritos à mesa se firmam negócios, enlaces matrimoniais determinantes de novas gerações, comemoram-se inícios e fins de empreitadas e se prestigiam ritos de passagem. A comensalidade ainda dá início ao coletivo, ao agrupamento social, determina as características de determinados dias, prescrições alimentares em outros; no âmago destas regras está o que é ser e pertencer a uma etnia. (Abdalla, 2013, p. 45)

Assim a comensalidade não apenas molda os seres humanos, mas também é moldada por eles e pelo ambiente em constante transformação. É uma expressão dinâmica da cultura e da sociedade, refletindo interações humanas em constante evolução.

A tradição da culinária árabe, com seus aromas e especificidades no preparo únicos, teria sido difundido entre os portugueses durante a Idade Média e em quase toda Península Ibérica por meio do poderio dos árabes. “A cozinha portuguesa desde então, não vive sem os aromas das especiarias que aprendeu com os muçulmanos árabes ou mouros e ninguém em Portugal consegue começar a cozinhar sem dispor de no mínimo alho, cebola e alguma erva” (Maranhão, 2009, p.7).

Conforme Meihy (2018), a culinária libanesa é resultado de uma fusão de influências de diversos povos que compartilharam o território libanês ao longo de sua complexa história política, visto que os grupos cujos domínios se estenderam a esta área, introduziram alimentos que se tornaram base de seus pratos.

Dado que o Líbano era uma rota frequente para as caravanas e comércio internacional, a dieta básica dos libaneses foi profundamente influenciada por essa atividade. Como observa Cascudo (2005, p.482) “O árabe era articulador natural em toda a região, do Mar Vermelho ao Oceano Índico, mercadores e soberanos”. Isso significa que a localização geográfica do Líbano favorecia sua participação ativa no comércio de especiarias dada a intensa atividade comercial da região.

É notável que as influências dos povos que passaram pelo Oriente e a obtenção de outros costumes culinários propiciou o desenvolvimento da cozinha árabe o que a tornou tão variada. Por esta razão, “o cozinhar é um ato cultural, abrangendo sistemas de valores com escolhas e gostos, alimentos apreciados, rejeitados e preferidos, envolvendo procedimentos, códigos e regulamentos, práticas e preceitos; tradição, mas também inovações e descobertas” (Matos, 1993, p.108).

Montanari (2013), um eminente historiador italiano e renomado pesquisador da história da alimentação, ressalta que as práticas alimentares são também um ponto de encontro entre ideias, mercadorias, circulação de homens, técnicas e gostos. Ele destaca que quanto mais enriquecedoras forem as trocas culturais, mais fascinantes se tornam os saberes culinários.

Desde a chegada até a permanência, os imigrantes libaneses buscaram conquistar sua afirmação na sociedade, e um dos meios utilizados para isso foi a culinária. Embora inicialmente possa ter parecido exótica, complexa e distante, foi apropriada e incorporada no novo território. “Pode-se dizer que o país recebeu um contingente árabe expressivo e em nenhum outro país sua gastronomia foi tão aceita e apropriada pela cultura local como no Brasil” (Truzzi, 1997, p.27).

Neste sentido, tanto no passado quanto na atualidade, observamos uma grande multiplicidade gastronômica em nosso território nacional, resultando em um mosaico de hibridismo e incorporações nos pratos.

Trata-se de um fenômeno singular, que atingiu proporções muito maiores do que em qualquer outro país que recebeu contingentes de imigrantes sírios e libaneses, como por exemplo, os Estados Unidos e a Argentina. Ainda que muitas vezes adulteradas, hoje algumas receitas difundidas pelos imigrantes integram a dieta usual da classe média brasileira, como o quibe, a esfiha, o tabule, a coalhada, o babaganouche, o pão sírio e a lentilha. (Truzzi, 2005, p.66)

As receitas passaram por diversas apropriações (Chartier, 2002). O quibe por exemplo, foi inovado com a possibilidade de misturar o peixe a massa ou recheá-lo de carne

de boi. Outra iguaria conhecida na culinária árabe a esfiha, agora é recheada de presunto, queijo, frango, atum e calabresa.

A população da nova terra que os libaneses e sírios escolheram para viver incorporou sem perceber certos sabores que são muito brasileiros, como o catupiry e o palmito, enquanto outros são incompatíveis com os costumes e regras árabes de alimentação, como o presunto e a calabresa. Os significantes esfiha e quibe passam a adquirir outros significados quando entrelaçados a elementos não pertencentes a dita comida árabe (Abdalla, 2013).

Os vestígios da integração dos imigrantes libaneses à sociedade brasileira estão em todos os lugares. Na paisagem urbana do Brasil, vê-se placas de consultórios médicos com sobrenomes árabes, nomes de clubes esportivos que remetem a regiões como “Monte Líbano” e o comércio popular de quitutes da culinária síria e libanesa – tudo são indícios do processo cotidiano de negociação de identidades entre brasileiros e as raízes culturais de seus cidadãos de origem imigrante. (Meihy, 2018, p.167)

Meihy (2018, p.167) ainda soma a essa temática que no Brasil um determinado *fast food*, chega a vender 680 milhões de esfihas em um ano, o que comprova a incorporação deste produto da culinária árabe ao dia-a-dia dos brasileiros, ou seja, as iguarias são apreciadas por aqueles que não possuem vínculos afetivos ou laços de parentesco com o Líbano e Síria.

Portanto, a culinária ajuda na preservação da cultura e na manutenção dos sabores e saberes que atravessam as gerações dos imigrantes e descendentes de libaneses em Angra dos Reis. Os aspectos identitários associados à alimentação constituem um elo significativo de pertencimento à cultura de origem. Seja através da rica diversidade de ingredientes ou nas técnicas de feitura dos alimentos, a comida árabe cativa o paladar e une as pessoas em torno de deliciosas experiências gastronômicas.

3.1 A cozinha como pulsar da casa

É praticamente inevitável não associarmos a culinária da colônia libanesa ao delicioso quibe recheado, as pastinhas de beringela, tabule, arroz marroquino, mijadra, charutininhos e tantas iguarias. É na cozinha, enquanto um verdadeiro ambiente de aprendizado que esses pratos, repletos de especiarias, aromas envolventes e cores vivas, não apenas evocam o tempo passado, mas deixam marcas indeléveis nas memórias tanto individuais, quanto coletivas.

Desfrutar de uma refeição rica em variedade e abundância, bem como servir com satisfação os convidados, é uma expressão de generosidade em todo mundo árabe. Os anfitriões sempre encontram prazer em satisfazer e homenagear seus visitantes, seja familiares ou amigos, demonstrando afeto e alegria por tê-los compartilhando sua mesa.

A presença de libaneses e seus descendentes em Angra dos Reis tem sido marcada por diferentes fases ao longo do tempo. Desde a sua chegada até os dias atuais, é evidente o quão essencial é para essas famílias manterem os laços de amizade, a hospitalidade e os costumes, buscando estar próximos uns dos outros. Seja para um almoço ou para celebrar alguma ocasião especial, esses instantes se tornam uma boa oportunidade para retomar e rememorar histórias.

Se há um momento de imenso apreço pela comunidade libanesa, é o tradicional cafezinho. Esse ritual transcende o simples ato de saborear uma bebida quente, representa um momento de conexão, onde passado e presente se entrançam. É neste ensejo que nos envolvemos nas peculiaridades das prosas de tempos idos que ora podem ser lembrados, ora esquecidos; o que não é um problema, visto que a memória enquanto narrativa está em constante construção e desconstrução (Bosi, 2003).

Em Angra dos Reis a família Salomão transformou o café em mais do que uma simples bebida diária; tornou-se uma fonte de sustento para a família e sua entrada no cenário comercial da cidade. Esse acontecimento é tão marcante que Stella Salomão rememora com emoção o trabalho de sua avó na torrefação de café, os instrumentos rudimentares que eram usados e as dificuldades enfrentadas na época.

Com empenho em fomentar o bem-estar, a segurança financeira e melhores condições para a sua família, a recém-chegada “Dona Nazira” não se deixou abater pelas adversidades e desafios em sua nova terra. Sua vida foi pautada pela dedicação ao trabalho incansável e pela persistente luta diária, o que possibilitou aos seus filhos a oportunidade de estudar e prosperar socialmente.

Vovó trabalhava na torrefação de café que era em sua casa mesmo, na cozinha. Não tinha maquinário, era feito na panela, era um trabalho difícil e a Nazaré, sempre dizia que os cabelos da vovó ficaram brancos de tanta fumaça de torrar café, e realmente era uma lida muito grande. Eles trabalhavam muito, por horas, era o meio de sustentar a todos e proporcionar melhores condições aos filhos. Essa era uma das memórias que eu tinha da minha avó Nazira, de uma mulher que sempre trabalhou muito, muito mesmo. (Stella Salomão – 3ª geração)⁶⁶

⁶⁶Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

O café, seja como meio de sociabilização ou uma forma de ganhar a vida, sempre manteve uma constante no cotidiano da comunidade libanesa em Angra. Para Maria Aparecida Rabha, os encontros matutinos na casa da avó era sinônimo de “unidade, partilha e aprendizado”. Ao redor da mesa, à medida que os familiares se reuniam, os laços se estreitavam, e nos encontros da família Rabha, experimentavam a comensalidade, reavivando sentimentos saudosos que os conectavam à terra natal.

Essas ocasiões eram uma mescla de conversas sobre sonhos e possibilidades embalados por músicas e diálogos em árabe, acompanhados de uma abundância de comida que simbolizava não apenas a saciedade física, mas também a esperança que permeava o futuro da colônia. No entanto, toda essa experiência só se materializava plenamente quando os familiares estavam presentes, criando uma atmosfera de união.

Na casa de dona Amélia Rabha, ter a presença dos filhos e netos ao redor da mesa simbolizava a continuidade da tradição libanesa. É nesse espaço de convívio e compartilhamento que os valores são ensinados e as memórias são transmitidas assegurando a preservação desses vínculos ao longo dos anos, e garantindo que a herança cultural libanesa continue com as gerações futuras.

Nas recordações de Maria Aparecida Rabha estar com sua avó, primos e tios eram acontecimentos enriquecedores, cheios de significado e carinho que permanecem em sua memória:

Todos os dias todos os filhos tomavam café com a minha avó, eram momentos que tenho muita saudade. Além do café ser maravilhoso, tinha muita fruta e a minha avó fazia comida no dia anterior para sobrar para o nosso café da manhã. Era charutinho, muita qualhada, babaganoush, tabule, quibe cru, o que tinha sobrado ia para a mesa além das frutas. Era uma fartura! Era um momento de muita partilha e conversa! Eu gostava muito de participar desses momentos e eles falavam muito árabe e fui aprendendo com aquela convivência das manhãs na casa da minha avó. O café era motivo de festa! (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)⁶⁷

A mesa é sempre oblativa, acolhedora; congrega e cria vínculos que ultrapassam o tempo. Ao seu redor a família se reúne para cantar, brigar, contar as histórias do cotidiano, chorar e se alimentar. Ela nos remete a lembranças tão particulares que presumivelmente estão enraizadas em nossa memória e, certamente ao seu redor, as famílias Rabha, Salomão,

⁶⁷Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Nicolau, Massad e tantas outras criaram seus símbolos e sua linguagem, seja retomando a tradição ou incorporando novos costumes.

Montanari (2013) ao apresentar a mesa traz a percepção dos afetos e sinal de pertencimento ao grupo, podendo ser mãe, pai, tio, primos e filhos ou a comunidade mais ampla. Ele a pontua como a metáfora da vida, onde de modo direto representa não somente o acolhimento a uma coletividade, mas como as relações se definem nesse grupo, principalmente no que compete aos papéis entre homens e mulheres, crianças e jovens, idosos e adultos e também a forma com o qual o sistema alimentar transporta e contém a cultura de quem a pratica, sendo um notável depositário de tradições.

Durante a entrevista com Conceição Rabha fui calorosamente recebida na sala da casa que pertencera aos seus pais, e posteriormente nos dirigimos à cozinha. Enquanto conversávamos sobre a culinária árabe, as receitas e o significado da comida para a colônia libanesa, ela fez uma pausa, e por alguns instantes seus olhos se fixaram em uma enorme mesa de madeira. Era perceptível a emoção que a envolveu.

Revisitar aquelas memórias era como abrir uma janela para o passado, permitindo-lhe reviver e reconstruir aquele cenário com riqueza de detalhes:

Eu tenho lembranças maravilhosas ao redor desta mesa aqui. A questão afetiva que nos une é muito forte, está enraizado. As famílias sempre foram muito unidas e em torno desta mesa se reunia não só a nossa família, mas as famílias de vários libaneses daqui de Angra. E até hoje nós costumamos nos reunir ao redor da mesa para contar as histórias da nossa família para que nossos filhos tenham conhecimento dessas memórias. (Maria da Conceição Rabha-3ª geração)⁶⁸

As histórias como de Maria Conceição Rabha e Stella Salomão se atravessam e vinculam, onde o passado toca no presente e as memórias são apresentadas como parte integrante do cotidiano. Seja como espaço de comensalidade ou lugar de vivências, é no entorno da mesa que as lembranças são revividas e revisitadas:

Libanês reúne muito em volta da mesa. A comida é mesa! Você não entra em uma casa que não seja bem servido, então a referência é essa do prato. Chegou tem que comer! Tem que comer! Não dá só para chegar e oferecer apenas água. Tem que comer! E aí eu me lembro de uma grande mesa com aqueles painéis de comida árabe. A família se reunia ao redor da mesa e era uma cena linda! Conversávamos por horas, ríamos, brincávamos, relembávamos das histórias da época dos nossos

⁶⁸ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

avós, era uma festa, tenho saudades desses momentos! (Stella Salomão – 3ª geração)⁶⁹

Ao entrar em uma casa libanesa, é quase certo que você será surpreendido com algo para comer. Além disso, é comum que os libaneses estejam sempre prontos para receber visitantes e fazê-los sentir bem recebidos e como bem observou Stella Salomão: “Chegou, tem que comer”! Uma pessoa bem-vinda é recebida com algum alimento, de preferencialmente aquele que revele a identidade do anfitrião, destacando a importância da comida como símbolo de acolhimento.

Durante todas as entrevistas com as senhoras libanesas em Angra, fui agraciada com banquetes maravilhosos. Além da atenção com que fui recebida, era claro o desejo delas em me agradar, apresentando-me pratos da culinária árabe e de antemão planejando um café ou almoço futuro para que pudéssemos “estretar os laços”, como algumas delas carinhosamente diziam.

“Difícilmente comíamos sozinhos”, ressalta Maria da Conceição Rabha, enfatizando que em sua casa, compartilhar a mesa e as histórias era uma prática profundamente arraigada e que, lamentavelmente, tem se tornado rara nos dias atuais. Ela transmitia a ideia de que, o ato de comer se tornava uma celebração de convivência e relações interpessoais, algo que merece ser resgatado em nossa sociedade contemporânea.

Estar em companhia do outro durante as refeições e comer junto não é uma prática exclusiva de nosso tempo. De acordo com Carneiro (2005, p.72), a comensalidade é tão antiga quanto a espécie humana e é observada até mesmo em algumas espécies animais. A diferença fundamental reside no fato de que os homens atribuem sentido aos atos da partilha, seja para comemorar a vida, receber os convidados, para sociabilizar ou desfrutar de uma conversa com amigos.

A cozinha libanesa mantém a sua essência como um espaço de receptividade e de aprendizado, independentemente das circunstâncias que envolvem a vida daqueles que preparam as refeições. Mesmo que uma cozinheira libanesa esteja passando por um dia triste ou enfrentando problemas pessoais, ela ainda receberá seus convidados com um sorriso no rosto, proporcionando-lhes uma experiência agradável com as melhores iguarias.

Meihy (2008) aponta que mesmo em dias difíceis, que tenhamos problemas e dissabores da vida, o que é comum a todos os seres humanos, cada pessoa envolvida em uma

69 Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

refeição e no ambiente da cozinha, verá que tudo isso será esquecido pelo fato de preparar a comida, servir e saboreá-la, pois todo o processo de feitura “é sempre um ato de amor e uma questão de honra”.

Atenção, a mãe libanesa está na cozinha:

Quando a matriarca da família entra em um pequeno espaço particular com ingredientes variados, é sinal de que os sortudos que terão o privilégio de saborear o resultado final dessa experiência serão empalhados vivos. Da guerra civil, o comensal viverá um delicioso confronto pessoal com suas próprias vísceras, e, se, não atender aos clamores de “coma mais, coma mais, coma mais...” a vítima, preferirá ter uma morte súbita à tortura lenta das lamúrias da mãe libanesa dizendo, aos prantos: “você não gostou da minha comida...” (MEIHY, 2018, p.97)

“Esse é o mundo encantado da cultura libanesa, capaz de levar um indivíduo do paraíso ao inferno em 1001 garfadas” (Meihy, 2018, p.95). O almoço em casa libanesa pode ultrapassar o horário do jantar, seguindo um ritual que segundo Meihy (2018) envolve café na chegada, saladas refrescantes, carne com inúmeras especiarias, batatas e legumes recheados e uma mesa gigantesca com frutas, doces, chá e conversas regadas a arguile.

O fantástico mundo da culinária libanesa traz consigo as originalidades de seus palatos proporcionando uma experiência única aos comensais. A cozinha converte-se em ambiente não só de trocas de receitas, mas em um meio de integração social, onde cultura, lazer, política e economia fazem parte das conversas que se estendem junto às experimentações de quitutes e muitas histórias para evocar:

A casa da minha avó dava fundos então você entrava pela Rua do Comércio e saía pela Rua da Conceição e os fundos ficava em frente ao ginásio angrense. Minha avó Amélia sempre gostou de fazer comida, fazer quibe e tudo mais. Tudo era muito gostoso, tudo! Muito bem temperado, tudo muito bem feito. Então ela fazia quibe e tinham os alunos do ginásio que iam lá e diziam: Dona Amélia, tem quibe hoje? E ela: Tem sim, meu filho! Ela vinha com aquela bandeja de quibe e distribuía no colégio. Por isso que até hoje todo mundo lembra da minha avó, ela era muito querida. Ela tinha prazer de fazer quibe e cuidava também dos meninos do colégio. Meu pai tinha um prazer danado de fazer umas saladas e ele as fazia muito bem, era uma das especialidades dele, pois homem libanês também vai para cozinha e cozinham muito bem. Ele fazia e começava a distribuir com todo mundo, com os sobrinhos, os filhos, os vizinhos. Então meu pai ficava no muro comendo uns sanduíches e o pessoal passava e perguntava: Senhor Emílio o que está comendo aí? Ele: Ah é porque eu aprendi a fazer uma sardinha, pera que vou buscar! Aí ele colocava no pão e distribuía para quem passava. Quando ele ia ao Rio comprava aqueles amendoins grandões e colocava no bolso e ficava comendo se distraíndo. O pessoal perguntava: O que o senhor está comendo? Ele enfiava a mão no bolso e dava amendoins para todo mundo! Era assim, eles tinham o prazer de ajudar, de dividir o que comiam, sempre tinham algo a oferecer. Muito do que

sabemos cozinhar hoje aprendemos com eles, ficávamos observando o modo de preparo, as medidas e tudo mais. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)⁷⁰

No relato detalhado de Maria Aparecida Rabha, torna-se manifestadamente evidente o quanto os elementos da comensalidade, hospitalidade, cultura do dar e receber bem como o subsequente ato de retribuir, estão entrelaçados nos hábitos dos libaneses e seus descendentes.

Compartilhar a culinária com outras pessoas não ligadas à tradição alimentar libanesa foi uma das características das primeiras gerações em Angra dos Reis, onde as experimentações dos pratos árabes circulavam para além do ambiente da cozinha. Seguramente aqueles que tiveram o privilégio de experimentar as surpreendentes receitas do “Senhor Emílio Rabha”, os quitutes de “Dona Amélia Rabha”, os manjares de “Dona Regina Nicolau” e tantos outros que se dedicaram à culinária árabe, guardam com carinho as lembranças desses sabores.

Sendo assim, a comida possui um notável poder de despertar uma variedade de emoções ligadas à memória. De acordo com a historiadora Maria Izilda Mattos (2014, p.106), os saberes associados à cozinha são transmitidos oralmente e empiricamente de geração em geração e a elaboração dos pratos são realizadas de forma automática e habitual, pois tais procedimentos estão ligados aos elementos da memória enquanto depositários dessas receitas e aplicação das mesmas.

Ademais, preparar a comida dos seus antepassados não se limitava apenas em fazê-la, mas também apresentá-la. Isso porque, como dito popularmente “comemos com os olhos”, destacando a importância de uma apresentação atraente e cuidadosa das especialidades gastronômicas.

Pelo viés de uma mesa cuidadosamente preparada, os membros da colônia, principalmente as mulheres, não apenas contribuem com seu trabalho físico, mas também dedicam cuidado especial na elaboração dos alimentos. Maria da Conceição Rabha em seu relato, ilustra como sua avó demonstrava essa atenção meticulosa em cada etapa, desde a seleção e escolha dos ingredientes até o preparo final dos pratos e arrumação da mesa, revelando assim o profundo apreço por tudo que diz respeito à culinária.

⁷⁰ Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Além disso a cozinha era tão significativa que foi descrita por ela como um espaço de “aprendizado para a vida”. Esses conhecimentos estão tão enraizados em suas reminiscências que continuam anos afincando conectando-a com o passado da imigração libanesa.

Tudo era cuidadosamente preparado, muitas coisas que a vovó conseguia, digo em relação aos ingredientes, era porque meu pai além de ser comerciante era despachante. Eu lembro muito bem do meu pai fazendo isso: ele pegava o trem com aquelas malas enormes para trazer mercadorias para as pessoas aqui em Angra. Então meu pai trazia muita coisa que a minha avó pedia e ela fazia aquelas comidas maravilhosas que até hoje guardo na memória. A cozinha era um espaço de aprendizado para a vida. Vovó fazia questão de nos ensinar comida árabe. Eu particularmente também aprendi com o papai a fazer o quibe, hamus, quibe de peixe, tabule e essas coisas todas que faço. Ele fez comida árabe até os 90 anos de idade! (Maria da Conceição Rabha- 3ª geração)⁷¹

No preparo da comida, principalmente durante os almoços em família as interações entre as mulheres na cozinha oscilam entre a revelação de alguns segredos e a manutenção de outros (Assunção, 2008). Este movimento de transmissão de saber culinário evidencia uma relação de poder, no sentido que as mães detém o melhor preparo da comida e são elas que conhecem os gostos dos membros da família.

“Também desse modo a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela” (Montanari, 2013, p.157-158). Podemos também imaginar a cozinha como um local de intimidade, onde segredos são guardados, histórias sussurradas, enlaces formatados, sonhos concebidos e, por vezes realizados.

É nesse ambiente que muitas mulheres derramaram lágrimas, encontraram ouvidos atentos para suas angústias. Enquanto isso, outras riram, cantaram sobre amores, celebraram nascimentos, lamentaram seus entes queridos e fortaleceram amizades que resistiram ao teste do tempo.

A sabedoria do coração, da vivência para mim é a mais importante. Eu sempre gostei muito de conversar com pessoa idosa. Olha, eu sempre ia para a casa da Dona Nazira, porque ela também gostava de saber de uma novidade...O quê que tem? O quê que tem? Eu ia lanchar lá e a gente conversava muito, sentava na cozinha e passava horas e horas tomando café, batendo papo. Falávamos dos nossos

⁷¹ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

antepassados, dos momentos da vida, dos meninos, de tudo... Ah se aquela cozinha falasse! (Risos!) (Catarina Massad – 3ª geração)⁷²

Seguramente a primeira geração de libaneses que deixou seu país levou consigo, entre tantas coisas, suas experiências gastronômicas, até mesmo como forma de amenizar a saudade. Em qualquer parte do mundo, os imigrantes são conhecidos por suas elaborações de imagens da terra natal, sentimentalizadas em canções, poesias e narrativas (Bianco, 1992) e porque não na sua culinária? A memória afetiva e o saudosismo expresso nas palavras das entrevistadas salientou-se como um dos elementos mais importantes para que os descendentes encontrassem meios de preservar a cultura do país de origem através da alimentação.

Durante suas jornadas de deslocamento, os imigrantes libaneses enfrentaram uma variedade de experiências, algumas das quais podem ser positivas, enquanto outras, são desafiadoras. Entre essas percepções destacam-se as possíveis dificuldades quanto à culinária do país receptor em comparação a gastronomia do país de origem.

Muitos árabes e seus descendentes traziam em suas memórias as boas lembranças de sua rica culinária mantendo no local de acolhimento sua identidade cultural através dos hábitos em suas cozinhas, principalmente as domésticas e familiares.

Mesmo frente aos distanciamento do ambiente familiar, a cozinha é depositária e transmissora de hábitos, que dificilmente se apagam, tornando-se além de reveladora do grupo que emigra um elo entre o imigrante e suas origens, tão importante como o idioma falado porque identifica e propicia o reconhecimento das pessoas do mesmo grupo, sendo portátil no processo de deslocamento. (MATOS, 1993, p.110)

Segundo Matos (2008), no contexto das experiências gustativas, as memórias ultrapassam as fronteiras do além-mar e abraçam múltiplas receitas, com destaque para o sabor da comida materna. Essas memórias englobam as tradições transmitidas, os métodos de preparar os alimentos e a reconstrução dos sabores nos locais da imigração. Mesmo quando os ingredientes originais não estavam disponíveis no território brasileiro, os recém-chegados libaneses e seus descendentes, apropriavam as receitas às opções disponíveis.

A cozinha é um espaço onde todos são recebidos sem formalidades, e é o lugar da sociabilidade entre as mulheres. Na residência de Regina Nicolau, este espaço ocupa um

⁷² Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

lugar único e vital, como ela mesma descreve “é onde a vida pulsa”, sendo verdadeiramente o coração da casa.

Ferreira (2018, p.147), aponta que quanto mais próximos do campo culinário de conhecimentos, mais lidamos com o espaço feminino; mas quando o termo é “gastronomia”, o cenário atualmente é dominado por homens que de acordo com a estudiosa tem um papel ínfimo na cozinha doméstica, aonde sim, as mulheres ocupam um espaço singular. “As intersecções entre comida, gênero e família tem sido destacada por pesquisadores sociais e neste sentido a comida não apenas define identidade, como também as relações que as pessoas mantêm entre si” (Assunção, 2008, p.234).

Se foram as mulheres as responsáveis por transformar os alimentos, servir e elaborar e reelaborar os fazeres culinários, são elas que detêm os saberes. Para Lévi-Strauss (1964), a cozinha em uma dada sociedade constitui uma língua na qual cada cultura traduz mesmo que inconscientemente sua própria essência. Portanto, assumir o controle, mesmo que seja dentro do âmbito doméstico e socialmente imperceptível, é de fato ter o poder de mexer com as estruturas.

As mãos femininas historicamente carregam o poder de temperar ou destemperar a alimentação. Por construções das questões culturais e estruturais a cozinha está no profundo das mulheres, como nos versos de Cora Coralina: “Vive dentro de mim a mulher cozinheira; Pimenta e cebola; Quitute bem feito; Panela de barro; Taipa de lenha; Cozinha antiga (...)” (Coralina, 1983, p.36).

Abdalla (2022, p.106) a apregoa enquanto o local feminino por excelência, pois é nela que são preparadas as refeições triviais, aquelas que correspondem às reuniões da família ampliada e é a partir dela que os convidados vão se achegando até criar um ambiente de aconchego e proximidade. Cabia à mulher a primazia dos trabalhos domésticos, incluindo nutrir a família. O aprendizado acontecia na lida diária, de forma corrente que por vezes era determinado pela necessidade de se manter os costumes da família. A alimentação torna-se então, uma exposição de todo um legado de origem, pois serve como um fator de comunicação e identidade, significando memória.

É imprescindível destacar que os conhecimentos culinários muitas vezes não eram registrados em livros de receitas e sim passados oralmente de geração em geração pelas mulheres. Esses aprendizados aconteciam dentro da própria família entre as cunhadas, avós, primas ou netas. Enquanto uma não sabia a outra ensinava e, assim, trocavam receitas e refinavam seus quitutes:

Antes do almoço ou do jantar fazíamos e ainda fazemos uns quitutes que são as entradinhas. Hoje em dia o povo prefere almoço que é mais cedo, mas antigamente fazíamos jantar também. Sempre era servido antes uma pastinha de beringela, o pão árabe que não pode faltar, tabule e outras pastinhas que eu particularmente coloco pimenta síria que fica muito saborosa e perfumada. As mulheres ficavam na cozinha, era uma diversão, o que uma não sabia fazer a outra ensinava. Era um momento que colocávamos a conversa em dia, sabe?! O almoço era sempre bem animado e a gente fica lembrando as histórias do passado, era muito bom! Eu lembro que antigamente reuníamos muita gente em volta da mesa, eram encontros maravilhosos com muita comida, muita falação, bons tempos... (Regina Nicolau – 3ª geração)⁷³

Regina Nicolau, em suas narrativas, traz à tona detalhes relevantes relacionados aos encontros da comunidade, destacando a imensa alegria e fraternidade que envolviam os membros da colônia. Assim como o pão sírio era repartido na mesa, a conversa, os risos e os momentos de descontração iam crescendo em volume à medida que chegavam os convidados.

O alimento e o alimentar-se carregam fatores complexos de construção além do aparato identitário de sua comunidade. Conforme Cascudo (1967, p.41), a comida é capaz de despertar emoções e conseqüentemente, memórias. Sabores e aromas podem ficar registrados em nossas lembranças juntamente com os momentos e pessoas as quais compartilhamos essas experiências.

“Há memória e afeto em cada refeição, pois a comida e o afeto estão unidos numa complexa trama social de conexões inseparáveis” (Zart, 2016, p.20). Muitas das nossas memórias estão associadas às experiências alimentares, que começam na infância e perduram ao longo da vida, deixando marcas inscritas em nossa história. E é justamente através dessas lembranças relacionadas à culinária, que retomamos inúmeras emoções. Talvez isso explique a sensação que temos quando comemos alguns alimentos que nos fazem rememorar. Um cheiro ou um gosto podem nos levar a uma viagem de volta ao passado e nos conectar com sensações já esquecidas na memória.

Michel de Certeau (1994) em “A invenção do cotidiano”, contextualiza as “artes de fazer”, nas quais seriam alterações dos objetos sociais para estabelecer uma (re) apropriação para novas significações, determinando assim uma relação entre a construção de representações e pertencimento ao mundo social. Cada prática do “fazer o que comer” é marcada por histórias individuais e pelos sentimentos evocados pelo cheiros, tempo e espaços. Assim na cozinha, cada um realiza a sua própria “arte de fazer”.

⁷³ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Os elementos que fazem parte da culinária libanesa e as memórias construídas pela prática da comensalidade vão além de uma simples junção de ingredientes e, pois, a cozinha expressa a afinidade de quem a pratica sendo depositária das tradições e das identidades do grupo, convertendo-se em um extraordinário veículo de comunicação, pois bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre as mais diferentes culturas permitindo aos sistemas culinários todas as formas de invenção e (porque não?) de reinvenção (Montanari, 2013).

Em suma, quando compartilhamos uma refeição, estamos, na realidade, construindo e fortalecendo uma profunda conexão humana. Sentimentos, emoções e vivências se fundem, enriquecendo nossas vidas. Nessa troca, passado e presente se encontram, entrelaçando-se em deliciosas conversas, e a mesa, muito mais que um objeto físico, torna-se um símbolo da própria metáfora da vida, onde as histórias se conectam em um banquete de experiências.

Cozinhar requer uma motivação afetiva e, neste sentido, às senhoras descendentes de libaneses moradoras de Angra dos Reis, cabem a incumbência de serem as guardiãs dos sabores que marcam a colônia e que ligam o coletivo ao seu país de origem e seus traços culturais. Durante as entrevistas foi possível verificar que o aprendizado advém da prática transmitida por mulheres por meio da observação e presença na cozinha que é um espaço cheio de significados e cozinhar envolve além de técnicas, uma doação pessoal.

Assim como suas mães e avós, elas também guardam na memória os saberes que lhes foram compartilhados, pois as práticas alimentares estão em um constante dinamismo entre o passado e o presente, a tradição e a inovação. O passado acompanha as tradições que atendem as necessidades de um presente que proporciona um sentimento ao momento que foi vivido, o qual é adequado a um sistema de valores, reconhecimento e pertencas.

3.2 As guardiãs dos sabores e dos saberes

Cada povo possui suas sutilezas gastronômicas, o que certifica a pluralidade e diversidade de consumo. Neste sentido, o saber culinário revela em si traços de identidade, sensibilidade, equilíbrio e criatividade na feitura dos mais diversos alimentos. Os ingredientes podem evocar alguma dimensão afetiva e prazerosa que tem o poder de nos adunar as pessoas e lugares. Eles aparecem como um elemento que ativa lembranças e nos faz recordar, amenizando ou acentuando a saudade.

Para além das dimensões, no e com o corpo se desenvolvem as percepções e sensibilidades (visão, olfato, tato, audição, gustação), os canais culturais de comunicação (movimentos, expressões, gestos, linguagens) seus usos e práticas e também as sensibilidades (dor, esperança, amor, saudades etc) que tornam o corpo uma âncora de emoções. (Matos, 2008, p.103)

Utilizando o conceito alimento-memória, Bortnowska e Alberton (2015) definem os pratos que, ao serem consumidos remetem a uma experiência de nostalgia que envolve os conteúdos simbólicos vinculados a memória coletiva ou individual, como sendo as experiências dos grupos nos quais os sujeitos fazem parte.

Como rememora Regina Nicolau:

Me lembro como se fosse hoje, as reuniões na casa da Dona Nazira, com as meninas, a gente conversava e comíamos um quibe maravilhoso. Eu sempre gostei muito de cozinhar, então quando eu faço quibe volta tudo aquilo do passado. Aqui em casa sempre fizemos muitas comidas árabes, são sabores que a gente guarda na memória. (Regina Nicolau – 3ª geração)⁷⁴

Na colônia libanesa em Angra dos Reis é possível perceber que a memória afetiva alimentar é gerada quando ocorre a rememoração de alguma vivência do passado, visto a experiência de Dona Regina. Assim, saborear um prato é retomar o ambiente familiar, os rituais, a mesa e a afetividade.

Neste sentido vale salientar que o sabor se constitui em algo muito mais que doce ou salgado, azedo ou amargo “o sabor (o que se sente pelo paladar) diferencia-se do gosto que é o resumo de várias experiências adquiridas e transmitidas nas experiências de deslocamentos” (Matos, 1993, p.106).

O autor de *Comida e Cultura* (2013) se inspira em Lévi-Strauss a respeito da alimentação, pois, para ele, a comida é cultura quando produzida, preparada e consumida. Montanari ressalta que consideramos uma comida “boa” ou “ruim” a partir do que reconhecemos e aprendemos sobre ela, ou seja, não é a língua o órgão responsável por identificar e qualificar os gostos e sim o cérebro, um “órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração” (Montanari, 2013, p.95).

Em cada vivência, de acordo com a historiadora Maria Izilda Matos (1993- p.106-107), soma-se os mais diversos contextos e assim não seria diferente com a alimentação que une ao seu entorno muitas histórias e significados. Ele também pode se constituir em um

⁷⁴ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

saber, visto que a comida desempenha um papel de importância nas relações sociais e no curso da história permitindo adquirir novos contornos, ultrapassando a relevância nutricional pois proporciona uma incomensurável carga cultural, além de nos inclinar para a preferência de alguns alimentos. Além de representar em um sentido cultural, movido pelos estímulos olfativos, visuais, gustativos e afetivos, sendo os sabores e os parâmetros associados ao paladar introduzidos na infância, geralmente pela mãe ou por quem prepara os alimentos.

Mattos (1993, p.108) ainda acrescenta que o cuidado nas etapas de escolha dos alimentos, as técnicas, preparo, conservação e o servir à mesa, fazem parte deste ritual culinário expressando sensibilidade e estima em todos os passos da receita. “O gosto é resultado de uma educação culinária, que por sua vez se inscreve na educação geral, cabendo destacar o papel do feminino na formação do gosto e na transmissão dos hábitos” (Matos, 2019, p.75).

A comida também envolve todos os órgãos dos sentidos onde os sabores e as cores coabitam na perfeita harmonia entre o que será servido e o que foi preparado, irradiando bem-estar e realçando ainda mais o apetite. E cada prato saboreado faz com que o paladar, olfato e visão sejam convocados para expressarem dos mais diversos modos a riqueza das iguarias, como podemos constatar no relato de Maria da Conceição Rabha:

Aquela comida da vovó era muito marcante! A minha avó cozinha divinamente aquelas comidas árabes. Tudo muito gostoso e perfumado! Eu particularmente aprendi a fazer o quibe, humus, quibe de peixe, tabule e outras coisas mais e guardo na memória aqueles sabores inigualáveis. (Maria da Conceição Rabha – 3ª geração)⁷⁵

De acordo com Osman (2011, p.116), as mulheres vivenciam uma dupla jornada, equilibrando responsabilidades domésticas e familiares, enquanto a elas também cabem o papel de manutenção das tradições familiares, incluindo detalhes do cotidiano como transmitir para as mais jovens as receitas de família. Elas não apenas apoiam seus maridos, mas também contribuem ativamente com o trabalho e assumem tarefas de grande relevância dentro da comunidade. Seria difícil imaginar a colônia libanesa sem a presença atuante das mulheres.

Segundo Abdalla (2022, p.77) seja imigrando, acompanhando o marido, filhos ou até mesmo sozinhas para cumprir os casamentos arranjados, essas mulheres participaram

⁷⁵ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

ativamente no processo de afirmação, pois as funções femininas constituíram um importante alicerce no qual suas famílias se apoiaram para se refazerem na terra estrangeira.

Nas memórias de Maria da Conceição Rabha a comida tinha o poder de dar “vida à mesa”. A conexão estabelecida aqui entre comida e memória se baseia na concepção de que a comida possui uma dimensão comunicativa.

Lembro-me quando era criança e no dia de domingo nós íamos à missa e na volta passávamos na casa da vovó Amélia. Ela nos recebia com uma mesa cheia de comidas, as mais variadas. Tinha todas as comidas árabes em uma espécie de café da manhã. Tinha de tudo! Ela fazia para esperar os netos, pois todos passavam por lá. Nós nos reuníamos ao redor desta mesa e era uma festa. E quando os filhos começaram a casar ela começou a ensinar as noras a fazer comida árabe, tanto é que todas sabiam cozinhar muito bem a culinária árabe. Tenho muita saudade deste tempo! (Maria da Conceição Rabha- 3ª geração)⁷⁶

A memória dos sabores do tempo de criança se mantém presente por toda a nossa vida despertando “maravilhoso tesouro dos sabores da infância, sabores da felicidade perdida, doces sabores do passado” (Matos, 2009, p.76, *apud*, Certeau, 1998, p.123). Apesar dos anos, os aromas acentuados permanecem em nossas recordações como ressalta Regina Nicolau e Maria da Conceição Rabha, remetendo a tempos perdidos, a momentos de carinho e cuidado nas demonstrações de afeto ou da espera pelas guloseimas de um dia festivo.

As receitas transmitidas de mulher para mulher, de mãe para filha, por muito tempo foram e, em alguns casos ainda são, heranças carregadas de significados e história. Conforme Dutra (2014) observa, esse processo fazia parte, ou em muitos casos ainda faz, do processo de sociabilização da maioria das mulheres em nossa sociedade. A autora destaca ainda a importância do compartilhamento das receitas na construção da identidade feminina, na manutenção das redes sociais e das demandas do cotidiano doméstico e familiar.

Muitas coisas a gente vai aprendendo vendo as outras pessoas fazerem, e na cozinha não é diferente. Eu mesma aprendi muito de comida árabe com meu padrasto, não tinha caderno de receitas específicos era mais no dia a dia. O aprendizado da comida árabe é muito bonito, um vai ensinando para o outro, contando os segredinhos e a gente vai aprimorando os pratos. (Regina Nicolau – 3ª geração)⁷⁷

É notório que entre os libaneses os saberes culinários são passados de uma geração a outra, como podemos ver no relato de Regina Nicolau, que atualmente é reconhecida como

⁷⁶ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

⁷⁷ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

uma das principais guardiãs dos saberes culinários da comunidade libanesa em Angra dos Reis. Quando as mulheres mais velhas ensinam suas receitas às gerações mais jovens, elas não apenas fortalecem o laço entre si, mas também incentivam a independência e a capacidade de serem autossuficientes na cozinha.

Neste sentido sejam a partir da escrita ou da oralidade como destacamos acima, as receitas familiares constituem uma valiosa fonte de pesquisa no estudo da alimentação ao transmitir saberes geracionais como tradições, identidade e comensalidade, as quais podem ser analisadas enquanto um conjunto complexo de relações que envolvem tanto as classes sociais, como o consumo (Bruit, 2003).

De acordo com Matos (2019, p.77-78), as receitas enraizadas estão intrinsecamente ligadas à habilidade de cozinhar bem e carrega consigo as tradições da esfera doméstica. Através delas, é possível decifrar uma série de aspectos, incluindo os econômicos subjacentes, a frequência e variedade de ingredientes utilizados, as evoluções e preservações das práticas familiares, a ampla gama de gostos e os diversos métodos de apresentação culinária.

A contribuição dos libaneses para a culinária é sem dúvida, uma verdadeira joia, como podemos claramente constatar na fala de Mona Abi Harb:

Hoje ainda mantemos o costume da comida árabe e em casa nós fazemos. Eu faço muita comida árabe, mas também faço comida do Brasil, receitas brasileiras. Mas eu ainda faço muita comida árabe. Quando eu cheguei aqui no Brasil quase não tinha temperos. Agora tem, porém, tem um tipo de pimenta árabe que se chama sete pimentas que vem misturada do Líbano e eu uso muito dela, essa a gente traz do Líbano a vácuo e coloca no congelador e fica o ano todo e assim vamos usando. Tem muita coisa, o snaubar que é o Pinoli aqui no Brasil você já acha, a semente de Pinoli. Hoje tem bastante coisa, agora acho que aqui no Brasil tem tudo. (Mona Abi Harb – 1ª geração)⁷⁸

É possível perceber que a transmissão das práticas culinárias a partir das receitas de família trazem consigo a natureza multimodal, contendo uma variedade de meios comunicativos para a expressão, onde as conversas informais sobre o cozinhar se definem como prática que permite a efetivação de uma rede feminina de relações sociais que são vinculadas entre as práticas sociais, textuais e corporais (Matos, 2019, p.84). Neste sentido, as receitas culinárias tem muito a nos dizer sobre as histórias do passado da imigração.

Os ingredientes utilizados traduzem o repertório de produtos disponíveis àquela comunidade. As receitas indicam muitas vezes a fartura de ovos em doces e bolos, assim

⁷⁸ Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

como a utilização de temperos muito específicos, como no caso da culinária árabe. Há receitas sem medidas, as chamadas proporções “de olho”, que são passadas de geração em geração e não linear como no caso de uma avó que transmite para neta seus conhecimentos (Matos, 2019, p.78).

Ademais é sabido que o mundo da cozinha é um terreno fértil para inúmeras criações, onde se pode explorar uma variedade de sabores e descobrir possibilidades como bem ilustra Catarina Massad:

A culinária árabe é muito rica e tem muita diversidade, é possível fazer inúmeras receitas. Papai dizia que com a beringela é possível fazer mais de 40 variedades de pratos. E tem uma grande variedade mesmo! Beringela recheada, beringela com grão-de-bico, assada, pastinha de beringela...se tem quarenta como papai dizia não sei, mas que tem muita tem! A minha tia vinha para cá e tia era libanesa e cozinhava muito bem, acho que todas as libanesas cozinham bem.... Fazia essas variedades todas, mas com trigo, que era uma delícia! Faziam um peixe com molho de terrine que era uma beleza. Por isso você não vê libanês magro. (risos) Sentávamos a mesa e ficávamos horas conversando eram momentos que tenho muita saudade. Nossas mesas sempre eram fartas e rodeada de gente. Era uma festa! (Catarina Massad - 3ª geração)⁷⁹

Entre as entrevistadas, percebemos que as guardiãs dos saberes e sabores tem suas receitas testadas e aprovadas, fruto de anos de experiência culinária. No entanto, é uma realidade conhecida que, em muitos casos, as gerações mais jovens não demonstram interesse em aprender as receitas tradicionais. Isso resulta na perda de preciosos tesouros culinários, pois existem muitas que nunca foram registradas e acabam se perdendo no fluxo do tempo.

Santos (2008, p.1) apresenta-nos a percepção de que, quanto mais antiga a receita e menos detalhado é o modo de sua execução, indicando a preocupação do autor com a manutenção da sua originalidade, o que acaba diminuindo a chance de que outros possam chegar ao resultado desejado. E para tanto, diversos fatores podem influenciar: a qualidade dos produtos, a quantidade de ingredientes, os pesos, as medidas, o tempo de cozimento, o grau da temperatura, as misturas e inclusive o imediato servir do prato à mesa, para que seu gosto não seja alterado.

A partir dessa premissa captada na antologia gastronômica expressa nas receitas, traçamos uma viagem fascinante por inúmeros ingredientes, temperos, aromas, cores e sabores, festas e alegrias em tempo de abundância e escassez, mitos e tabus, iguarias como obras de arte, todas assentadas na diversidade material e cultural de uma determinada sociedade. (Santos, 2008, p.1)

⁷⁹ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Deste modo, entre as primeiras gerações de imigrantes libaneses em Angra dos Reis, além de explorar as formas de transmissão de conhecimento culinário, as senhoras entrevistadas compreendem e valorizam a origem deste tipo de sabedoria. O momento da execução do prato parece assumir uma dimensão criativa, muitas vezes sem que a cozinheira esteja consciente disso. Daí talvez derive a pertinência da expressão “arte culinária” uma função que pode ser desempenhada por qualquer pessoa que possua conhecimentos básicos das técnicas de cozinhar (Santos, 2008, p.2).

Nas palavras de Catarina Massad, podemos claramente observar como a cozinha é um espaço de criatividade:

Cada lugar tem um tipo de comida. Seja quem mora na capital ou como nós, que moramos no interior, cada lugar tem sua característica própria e lá no Líbano também era assim, dizia papai. O quibe por exemplo as pessoas já sabiam as receitas de cabeça e cada um usava a criatividade, um fazia de uma forma, outro fazia de outra forma, era essa a diversidade. Uns usavam muito trigo, muita carne, muito grão-de-bico, muito molho, ou seja, faziam de acordo com o gosto. (Catarina Massad – 3ª geração)⁸⁰

Conforme Catarina Massad menciona, algumas receitas eram executadas de memória, porém de acordo com Santos (2008, p.47), poderia ocorrer que as técnicas de preparação de alimentos estariam sujeitas aos mesmos fenômenos que afetam a literatura oral: esquecimento, mal-entendidos, improvisação, imprecisão, simplificação e a mistura de elementos de diferentes preparos.

Assim, conforme Certeau (2001, p.123), é relevante destacar que as receitas possibilitam o entendimento do cotidiano por meio das práticas culturais. Elas nos permitem adentrar no universo criativo da culinária, bem como experimentar as emoções que dela emanam. Conseqüentemente, o conjunto de informações aportadas por esta fonte revela a seleção, preparo e consumo de determinados alimentos, bem como a criação e estrutura de pratos específicos, que são produtos das escolhas e preferências culinárias.

De fato, apesar da riqueza da culinária árabe e de sua grande variedade, os registros por meio de cadernos ou manuscritos são escassos, resultando em lacunas documentais significativas, como afirma Abdalla (2022, p.117). No caso das mulheres libanesas, essa ausência de registros pode ser atribuída, em parte, à baixa escolaridade, segundo o autor. Além disso, as receitas frequentemente sofriam modificações, tanto em relação aos

⁸⁰ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

ingredientes utilizados quanto aos procedimentos adotados, o que também contribui para a falta de documentação precisa.

Entretanto, mesmo diante das limitações evidenciadas nos registros da culinária de algumas comunidades árabes, podemos reaver, por meio das memórias dos membros das colônia os saberes relacionados à preparação dos pratos. Esta conexão vital entre o passado e o presente da gastronomia é de extrema importância, uma vez que muitas mulheres desempenham um papel crucial na preservação das tradições culinárias transmitindo-os de geração em geração, como no caso das senhoras descendentes de libaneses de Angra dos Reis.

Um exemplo notável disso é evidenciado na obra *Uma história de amor e quibe*, escrita por Igor Miguel Pereira, neto de libanês. O livro narra a história de sua avó Nélia, uma senhora angrense que se casou com um descendente de libaneses e apreciador da boa comida. Essa narrativa destaca como a culinária libanesa desempenha um papel fundamental na preservação das heranças familiares.

Neste livro, Igor Miguel narra a história de sua avó, uma filha de português que cresceu em um restaurante da família e nunca havia cozinhado até completar dezenove anos. Ao se casar cedo com um descendente de libaneses, amante da boa comida da terra de seus pais, Dona Nélia iniciou sua jornada na cozinha. Ela aprendeu a preparar os pratos prediletos de seu marido, desbravando e apropriando os ingredientes que estavam disponíveis no Brasil e modos de preparo até dominar minuciosamente cada detalhe das receitas árabes:

Não existe lembrança da casa da minha avó sem o acompanhamento de um cheiro ou gosto específico. Sábados: A bandejinha de quibe para comer com o avô antes do almoço. Domingos: Arroz marroquino com feijão-branco. Aniversários: Mijadra coberto com uma camada de cebola fritinha. Noite de Reis: O sleibe com calda, servido pontualmente a meia-noite. (Pereira, 2015, p.5)

Pereira (2015) retoma as memórias da avó, entendendo que o afeto sempre foi seu maior guia culinário. Segundo o autor, da escolha da receita até a mesa tudo era pensado e executado com muito carinho ao ponto desta memória saudosa o acompanhar por anos afino.

Para além do afeto manifestado nas narrativas, é notável a adaptabilidade intrínseca ao ato de cozinhar. Aqui, a cozinha não conhece a rigidez de regras, ela é domínio onde a liberdade impera. O equilíbrio do sabor não é estabelecido por medidas exatas, mas ao contrário, é conquistado no teste, na ponta da colher, no pingote que se deixa cair na palma da mão. Cada preparação é o resultado de um misto de sabores que nos envolve e encanta.

Como destaca Santos (2008), neste rico universo da culinária, a imprecisão é uma prática, especialmente quando se trata de pesos e medidas. Termos como “uma pitada”, “uma beirada”, “um prato fundo acima da beirada”, “um prato raso”, “uma colher de chá”, “uma conchinha”, “uma colher de sopa rasa”, “um pires”, “uma xícara mal cheia”, “um bocado”, “um copo” e muitos outros, transformam as receitas em um domínio de criação.

Aliada ao processo criativo da feitura dos pratos, muitas das práticas cotidianas vivenciadas pelos libaneses em sua terra natal também são mantidas aqui, principalmente nos momentos de comensalidade, em que os detalhes são apreciados desde as “entradas” que são os aperitivos servidos antes de uma refeição chamados de *maaza ou meze*, até o prato principal e as sobremesas.

De acordo com Pereira (2015), esses aperitivos são alimentos que chegam antes da fome e são apreciados sem pressa. Um exemplo é o Babaganuche de berinjela, um prato que encanta paladares com suas misturas e texturas, convidando todos a explorarem a culinária libanesa de forma inesquecível:

Babaganuche de berinjela

3 berinjelas assadas com casca
2 colheres de sopa de tahine
2 dentes de alho amassados
Suco de limão, sal e azeite

Modo de fazer:

Leve as três berinjelas para assar inteiras, com casca e tudo. Vinte minutos de forno costuma bastar. Para saber se estão no ponto, o truque é retirar só quando elas estiverem parecendo bem murchas. Despeje a berinjela assada no liquidificador. Adicione duas colheres de tahine, dois dentes de alho cru, azeite a gosto e sal. Esprema meio limão e adicione o suco. Bata tudo até misturar bem. (Pereira, 2015, p.27)

Figura 16 – Babaganuche de berinjela



Fonte: <https://www.pimentanoreino.com.br/web-stories/receita-de-babaganuche/>

O desejo de difundir a culinária árabe, após a chegada ao novo destino também era o desejo de alguns imigrantes libaneses. Neste relato, Mona Abi Harb descreve umas das primeiras atividades que empreendeu ao chegar em Angra dos Reis. As dificuldades relacionadas à distância do centro comercial foram um dos motivos que a levaram mudar seu empreendimento.

Percebendo que a culinária árabe não estava atingindo o nível de sucesso, ela tomou a decisão corajosa: mudar para um local mais central da cidade e oferecer um cardápio completamente diferente. Essa decisão não foi tomada às cegas, pois era sabido os desafios e obstáculos que certamente encontraria no novo ramo. Mesmo assim, sua determinação em enfrentar a adversidade e encontrar um novo caminho demonstra sua incrível força e vontade de prosperar.

Quando eu cheguei aqui no Brasil, comecei a trabalhar com comida árabe, lá no Parque das Palmeiras, aí não deu muito certo, era muito longe do centro comercial e por isso não foi para frente. Depois com uma outra ideia vim para o centro e eu e uma sócia abrimos uma loja chamada Batata Quente, que é aquela batata inglesa recheada, porém depois ela quis ir embora, aí eu mudei de ramo e não quis mais trabalhar mais comida pois é muito difícil, melhor cozinhar só para a família. (Mona Abi Harb – 1ª geração)⁸¹

⁸¹ Entrevista concedida por HARB, Mona Abi. Entrevista V. [abril. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (20 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Hoje em dia cozinhar para a família, como aponta Mona Abi Harb, é mais prazeroso. Porém sabemos que, nos primórdios da imigração, ou até mesmo devido às condições geográficas onde as primeiras famílias se estabeleceram, a escassez dos ingredientes utilizados nas iguarias levou à necessidade de criatividade na cozinha, tornando-a parte fundamental no processo de inovação dos pratos.

Porém, em algumas regiões, os temperos como pimenta-do-reino, pimenta-da-Jamaica, noz-moscada, canela, cravo, água de rosas e flor de laranjeira (Meihy, 2018), eram mais acessíveis fazendo parte do cotidiano, perfumando a cozinha e completando o segredo genuíno de um quibe cru libanês ou tantas outras delícias que fazem da culinária árabe uma das mais apreciadas do mundo.

Atualmente esses temperos foram incorporados aos nossos pratos e fazem parte do hibridismo culinário brasileiro. Contudo, é possível perceber que mesmo com a popularização da culinária árabe e sua disponibilidade acessível, os descendentes ainda mantêm seus hábitos em relação à elaboração das comidas. Eles fazem questão de prepará-las pelas “mãos” dos membros da sua própria família. Nas memórias de Stella Salomão, a falta de alguns ingredientes não era um obstáculo para a execução das receitas.

Seja apropriando ou utilizando os ingredientes originais, era possível cozinhar e saborear as delícias libanesas.

Eu sei que minha avó conseguia alguns temperos de São Paulo, o senhor Ábado trazia para Angra. Algumas coisas eles tinham que adaptar porque não tinha por aqui. Eu aprendi a cozinhar olhando-os, minha filha também aprendeu a cozinhar e o que sabemos é pela oralidade, pelo ver fazer. Nós não temos um livro de receitas, pelo menos na minha casa, o da vovó Nazira deve ter ficado com a tia Bidica. Então tudo que nós sabemos de comida é a partir da oralidade é de ver e fazer. Em uma determinada ocasião tínhamos que fazer kafta e a tia Bidica queria saber como iríamos fazer, pois segundo ela era necessário ter banha de carneiro, se havíamos conseguido a banha. E como não havia banha de carneiro, usei um pouco de azeite, bacon, peguei uma barriga triturei e fiz o tempero. E a tia Bidica disse: kafta se faz com banha de carneiro! Foi uma adaptação, como eu iria encontrar banha de carneiro?! (Stella Salomão – 3ª geração)⁸²

Matos (2019, p.77), afirma que no cotidiano a comida caseira proporciona a sensação de aconchego, constituindo-se em *habitus*, com gosto, habilidades e regras culinárias apreendidas e transmitidas. Na tradição alimentar, destacam-se alguns pratos que representam verdadeiros ícones, como é o caso do quibe. Ao contrário de muitas receitas comuns em

⁸² Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

várias cozinhas árabes, o quibe é uma iguaria do Líbano e da Síria. No entanto, sua popularidade transcendeu fronteiras, viajando pelo mundo graças aos imigrantes dessas nações, tornando-se assim, um símbolo inconfundível da diáspora árabe em todas as regiões onde essas comunidades se estabeleceram. E Angra dos Reis não é exceção, ele é uma presença constante nas mesas das famílias de descendentes de libaneses, nas vitrines dos bares, nas celebrações e em diversos eventos.

Alguns pratos têm o poder de nos transportar de volta à infância, às festas de aniversário e aos momentos especiais em família e com amigos e o quibe, como mencionado anteriormente, é um desses quitutes que sempre esteve presente na vida de muitas pessoas. Ele não apenas evoca as lembranças do passado, mas também continua a fazer parte da vida e da história de muitos brasileiros, seja como fonte de sustento ou como um dos salgadinhos favoritos e apreciados pelo gosto popular.

A receita dessa saborosa iguaria pode apresentar pequenas variações de família para família, apropriando alguns ingredientes e modificando as formas de enrolar e rechear. No entanto, a ideia do quibe perfeito é geralmente aquela que resulta em uma textura ligeiramente crocante e um recheio generoso, perfumado com os temperos, como podemos encontrar na receita Dona Nélia:

Quibe de carne

1kg de trigo para quibe
1kg e meio de patinho moído duas vezes
1 cebola
1 pimentão verde
Hortelã
Azeitona preta
Manteiga

Modo de fazer:

Comece preparando a massa. Lave o trigo da mesma maneira como se lava o arroz, para tirar aquela poeirinha que vem. Escorra a água e reserve. Prepare o tempero, batendo no liquidificador a cebola, o pimentão e a hortelã. Separe 1kg de carne moída para usar na massa. Em uma bacia, misture o trigo na carne e no tempero. Tente sempre manter a mistura ligeiramente úmida, se o trigo estiver muito seco, umedeça um pouco as mãos. Para fazer o recheio, separe meio quilo de carne moída, refogue na manteiga com cebola picada. Tempere com cheiro verde, hortelã e azeitona preta, sal e pimenta síria. Enrole a massa ao redor do dedo indicador, depois de rechear, é só acertar os bicos de cada lado do quibe e fritar em óleo bem quente. (Pereira, 2015, p.78)

Figura 17 – Quibe de carne



Fonte: <https://receitasdepesos.com.br/tradicao-arabe-na-cozinha-o-sabor-inigualavel-do-quipe-tradicional.html>

Em Angra dos Reis, além do quibe, outras delícias da culinária árabe também faziam parte dos dias dos descendentes, como nos revelam as saudosas lembranças de Catarina Massad, entre elas destacam-se pratos como arroz com grão-de-bico, tabule, pastinhas e os clássicos doces árabes. Suas recordações nos transportam para um passado repleto de aromas especiais.

Aqui em casa sempre tivemos culinária libanesa. O quibe que papai fazia era uma delícia! Depois ele começou a fazer o quibe de peixe que era um espetáculo. Comíamos babaganouche que era a beringela batida com molho de terrine. Fazíamos também arroz com grão-de-bico e carne. A lentilha tinha duas formas de ser feita, nós chamávamos de lentilha mole e lentilha dura. A dura era misturada com arroz para comermos com peixe frito e salada. Papai fazia alguns doces árabes. Mamã Amélia fazia um doce maravilhoso que tinha uma forminha de madeira e o recheio era de nozes, era o maamu. Papai dizia que o melhor quibe, era o meio oval recheado de carne. E aqui em Angra o melhor quibe era da dona Hala, senhora do senhor Estéfano, pai do Fuad. Era o melhor quibe, porque a ciência era a parte de fora da massa, que não podia ficar pesada e nem grossa e ela fazia com muita paciência. Nós nos reunimos muitas vezes para comermos quibe, era uma festa! Eram encontros maravilhosos! Tenho muita saudade desses momentos e desses sabores. (Catarina Massad – 3ª geração)⁸³

Uma outra receita que merece destaque é o Quibe de peixe que foi apropriado aos ingredientes locais. Este salgado era um dos pratos mais solicitados no bar Trianon, do senhor Théóphilo Massad, e até hoje é uma presença constante nos cardápios da cidade de Angra dos

⁸³ Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Reis. Ele foi inventado pelos imigrantes libaneses aqui no Brasil e consiste na fusão da receita tradicional do quibe com uma das muitas maneiras caíçaras de preparar o peixe.

Quibe de peixe

1 pacote de trigo para quibe
 1 kg de filé de peixe moído
 1 cebola
 1 pimentão verde
 Coentro, cheiro verde e hortelã
 Pimenta síria, sal.
 Casca de laranja ou tangerina ralada

Modo de fazer:

Lave o trigo de quibe e reserve. Prepare o tempero, batendo no liquidificador a cebola, o coentro, o cheiro-verde, a hortelã e o pimentão. Tempere o peixe com pimenta síria, sal e o segredo da receita: casca ralada de tangerina. Em uma bacia misture bem o trigo, o tempero e o peixe. Faça pequenos discos e frite em óleo quente. (Pereira, 2015, p. 82)

Figura 18 – Quibe de Peixe



Fonte: <https://amafil.com.br/receitas/quibe-de-peixe/>

Também é notável perceber, através das palavras de Maria Aparecida Rabha a relevância da culinária árabe como um elemento inerente ao cotidiano de sua família. Esse legado cultural foi transmitido ao longo das gerações, resultando em memórias afetivas com a comida. O quibe, muito mais do que um simples prato, tornou-se um elo emocional carinhosamente compartilhado entre sua família.

Meu tio Eduardo fazia um quibe de peixe para ninguém botar defeito. Meu pai adorava fazer quibe de carne, ele tinha uma mão enorme que ajuda muito na fabricação do quibe, ele tinha o prazer de fazer, porém comia mais cru do que frito. Eu também faço o mesmo! Então, de manhã cedo fazia aquelas bolinhas de quibe cru, furava e enchia de azeite e me dava o tempo todo. O quibe na coalhada também é uma delícia! Sempre que como quibe relembro dessas histórias, é como se

passasse um filme em minha cabeça. As comidas libanesas são muito saborosas e com muito tempero. (Maria Aparecida Rabha – 3ª geração)⁸⁴

A alimentação é muito mais que simplesmente saciar a fome, ela é uma manifestação de arte e encantamento para os sentidos e uma fonte de prazer. Segundo Matos (2019, p.83), quando nos deparamos com um prato habilmente preparado ou uma mesa cuidadosamente arranjada somos transportados para um universo de experiências sensoriais. Cada detalhe, desde a toalha até a disposição dos talheres, possui o poder de evocar memórias singulares. Esses elementos não são meros acessórios e sim elementos que enriquecem a experiência gastronômica (Bruit, 2003).

Além da memória visual, a memória gustativa tem o poder de revisitar o passado e trazer de volta situações há muito esquecidas, tudo através do sabor de um alimento. No relato de Regina Nicolau, ela compartilha seu amor pela culinária árabe, descrevendo como cozinhar e preparar pratos dessa tradição é uma fonte de prazer e satisfação em sua vida.

Nós aprendíamos a fazer muitas coisas da culinária árabe, principalmente o quibe, eu aprendi a fazer uns quibezinhos assados sem recheio, colocávamos em uma forminha com um buraco dentro e usávamos várias pastas de vários sabores, tudo muito bem temperado, a massa era bem colocada para ficar bem estruturado. Era uma delícia! Mas dava um trabalho.... Eu gosto muito de cozinhar, eu gosto de fazer a comida árabe, faço por prazer. Já fiz mais, hoje faço menos, mas eu faço! Eu gosto! Eu sei muita coisa da culinária libanesa que fui aprendendo ao longo da vida, em alguns momentos não tínhamos todos os ingredientes, algumas coisas tivemos que adaptar, como o quibe com carne bovina, outras hoje, já é possível comprar nas casas especializadas e tenho uma prima que mora no Líbano que todas as vezes que ela vem ao Brasil ela traz alguns dos temperos de lá para mim. Então é possível fazer quibe e outras coisas que utilizo para fazer doces com cardamomo, água de flores. (Regina Nicolau – 3ª geração)⁸⁵

Quem não conhece uma imigrante ou descendente de libanês que adora dividir seus conhecimentos culinários ou transmitir para as gerações seguintes os segredos dos temperos e as medidas precisas de cada ingrediente? A verdadeira arte de cozinhar reside nos detalhes e uma boa cozinheira ou um bom cozinheiro sempre se destaca por sua atenção aos pormenores.

Na cozinha libanesa, as fragrâncias das ervas se entrelaçam harmoniosamente, criando uma sinfonia perfumada que permeia todos os cantos da casa. Certamente, quem passa por perto sabe que algo extraordinário está prestes a ser servido. Regina Nicolau

⁸⁴ Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ

⁸⁵ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

compartilha que graças ao seu padraço que gentilmente transmitiu-lhe seus preciosos conhecimentos culinários, que ela teve a oportunidade de aprender sobre a rica e saborosa comida árabe:

Eu aprendi a cozinhar com meu padraço, ele sabia fazer muita coisa da culinária árabe, aprendi muito com ele. A Malique também me ensinou muita coisa e um dos pratos que ela me ensinou foi a tripa de carneiro recheada, que é uma delícia! Eu aprendi a fazer, mas dá muito trabalho. Tem que comprar a tripa em São Paulo, ela vem congelada e em metro. Você pode fazer o mesmo recheio do charuto e coloca na tripa do carneiro, depois só amarrar e cozinhar. Só que tem que lembrar que não é feito com carne de boi, é carne de carneiro. Com essa carne de carneiro também fazíamos o quibe. Tanto os homens quanto as mulheres cozinhavam e os mais velhos ensinavam para nós, que éramos mais novos. Aprendemos muita coisa com eles. (Regina Nicolau – 3ª geração)⁸⁶

Nos relatos das senhoras descendentes de libaneses residentes em Angra dos Reis, foi possível perceber como o aprendizado culinário com seus antepassados deixou marcas nostálgicas em suas vidas. Mais do que simplesmente reproduzir um prato, essas mulheres carregam consigo a memória afetiva desses ensinamentos, que atravessam décadas e se entrelaçam com suas próprias vivências.

Os enraizamentos dos costumes culinários são cuidadosamente cultivados ao longo das gerações, com o objetivo de reavivar e preservar as heranças do passado. As receitas e os saberes impregnados junto à cozinha, carregam consigo as mais diversas emoções, à medida que são lembrados, trazendo à tona não apenas as memórias familiares, mas também as que unem toda a comunidade.

Nas entrevistas apresentadas, a manutenção das tradições culinárias se desvelou como uma estratégia de valor inestimável para a comunidade libanesa de Angra dos Reis. Mesmo após mais de um século desde a chegada dos primeiros imigrantes à cidade, é possível observar o quanto as famílias dos descendentes mantêm a alimentação como uma de suas marcas identitárias mais latentes. A partir das observações realizadas, pude compreender o valor das narrativas e a carga emocional que as entrevistadas atribuem ao aprendizado da culinária árabe, assim como seu desejo de mantê-las.

Indubitavelmente muitas pessoas sejam da colônia libanesa ou não, guardam na memória as saladas e o pão com sardinha de Emílio Rabha, os mais diversificados quitutes árabes do bar de Theóphilo Massad, os singulares quibes de Regina Nicolau, e tantos outros sabores que marcaram infâncias e vidas adultas em Angra dos Reis.

⁸⁶ Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI-UERJ.

Sejam os pratos preparados em lares libaneses como as almôndegas de carne com cebola e pinhões, o cafta de cordeiro assado ao carvão, o refrescante tabule elaborado com folhas de hortelã e salsa ou os deliciosos pratos com berinjela e gergelim, assim como aqueles mesmo restritamente são saboreados nos restaurantes da cidade, a mesa continua sendo o centro das experiências e da convivência, possibilitando as mais variadas trocas entre as pessoas de diversas raças e etnias.

Nesse sentido, aquelas receitas que incorporam os paradigmas de continuidade e permanência, refletem a ideia de que as práticas alimentares são moldadas por normas culturais engendradas na história de uma família ou de um grupo social (Abdalla, 2022). Muitas vezes as receitas atravessam gerações e expressam as realidades sociais em termos de apropriações aos novos tempos. Ao final, somos interpelados à seguinte questão: “somos o que comemos ou comemos o que somos?”

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O grande contingente de imigrantes que chegaram ao Brasil, especialmente nos séculos XIX e XX, provocou profundas transformações nos padrões familiares, demográficos, culturais, trabalhistas e políticos no país. A sociedade experimentou mudanças significativas, destacando a imigração como uma temática indispensável nos estudos em diversas áreas acadêmicas. Essas mudanças têm ampliado a importância da imigração em um amplo espectro de campos de conhecimento, incluindo a Sociologia, Antropologia, Ciências Sociais, História e tantos outros. Essa temática está intrinsecamente conectada, expandindo assim a dimensão interdisciplinar nas pesquisas contemporâneas.

A imigração libanesa, em sua maioria, foi caracterizada por ser um movimento espontâneo, principalmente composto por homens que deixaram o Líbano em busca de melhores condições de vida (Truzzi, 2009), um exemplo disso são as primeiras famílias de libaneses que se estabeleceram na cidade de Angra.

Em Angra dos Reis, as redes familiares desempenharam um papel fundamental como guias e âncoras neste novo solo, independentemente de os imigrantes libaneses terem chegado como solteiros ou casados, eles estabeleceram uma forte cultura de cooperação mútua que serviu como alicerce para a construção de sua comunidade no município.

Na cidade, gostaríamos de destacar a influente presença feminina desde os primeiros momentos da imigração, pois essas mulheres desempenharam um papel absolutamente essencial na preservação das tradições culturais, na promoção da adaptação e no sucesso e prosperidade das famílias. Graças à sua notável resiliência, conhecimento e habilidades diversas, as mulheres imigrantes libanesas da primeira geração que chegaram em Angra dos Reis, desempenharam funções de preservação das raízes culturais, ao mesmo tempo em que se tornaram alicerces para sua comunidade.

Essas mulheres desempenham o papel de guardiãs das práticas culinárias e culturais, transmitindo esses valores para as gerações subsequentes. Embora suas contribuições muitas vezes passem despercebidas, elas foram fundamentais para a preservação da identidade libanesa na cidade. Através das entrevistas realizadas, torna-se evidente que essas narrativas validam a ascensão social da primeira geração e destacam mulheres como Nazira Salomão e Amélia Rabha, cujo incansável esforço no trabalho, na criação dos filhos e nas demandas sociais e domésticas, contribuiu para o sustento e o fortalecimento tanto de suas próprias famílias quanto da comunidade e da colônia como um todo.

Adotando uma perspectiva de gênero e interseccionalidade (Hirata, 2014, p. 65), foi destacado o protagonismo essencial das mulheres na comunidade libanesa estabelecida em Angra dos Reis. Nessa análise, não apenas reconhecemos o papel tradicional desempenhado por elas como esposas e mães, administradoras do lar e mantenedora das tradições familiares, mas também valorizando o seu papel como ativas trabalhadoras e empreendedoras. Muitas dessas mulheres não apenas auxiliaram, mas também lideraram negócios familiares proporcionando a concretização do sucesso da imigração.

É amplamente reconhecido que, ao longo da história, as mulheres muitas vezes foram relegadas às sombras tênues (Perrot, 2005, p.34), ou vista apenas como um apoio ou um braço forte. No entanto, é inegável que elas participaram do mundo do trabalho e no cotidiano. Elas são verdadeiros exemplos de determinação para as gerações futuras carregando em suas memórias a resiliência de ser mulher em meio às adversidades.

Essa dissertação revela que as descendentes de libaneses que residem em Angra dos Reis conseguiram preservar e transmitir diversos elementos da história da primeira geração que agora são perceptíveis tanto em seus contextos familiares quanto na cultura local. Essa pesquisa enfatiza a duradoura manutenção dos laços de família e amizade e a transmissão das tradições por parte das senhoras que é evidente nos encontros e festas particulares da colônia libanesa.

As pesquisas em fontes bibliográficas e nas entrevistas orais nos permitiu chegar a uma conclusão sólida: as redes de família e amizade tiveram uma importância inegável desde a chegada da primeira geração de imigrantes libaneses até os dias atuais. Com figuras como Theóphilo Massad enquanto articulador de redes no passado e Regina Nicolau exercendo influência significativa no presente, essas redes não somente sobreviveram ao tempo, mas também mantêm-se arraigadas e irremovíveis na vida da comunidade.

Além da significativa atuação das mulheres entrevistadas e da notoriedade das redes de família e amizade, outros aspectos merecem destaque como a localização estratégica de Angra dos Reis com o seu porto, que permitiu o comércio e a expansão das atividades comerciais, proporcionando oportunidades a primeira geração de imigrantes libaneses.

A ferrovia, por sua vez, conectou Angra às diversas regiões do Brasil, possibilitando o transporte de bens e pessoas, o que, por sua vez, impulsionou significadamente o desenvolvimento econômico da cidade. Além disso, a construção e expansão da estrada Rio-Santos, o estaleiro Verolme, a presença da Eletrobras e da Usina Nuclear, foram fatores-chave para impulsionar o comércio local. Esses empreendimentos não apenas beneficiaram a

economia em geral, mas também trouxeram benefícios financeiros significativos para os imigrantes libaneses.

Espera-se que este trabalho contribua para a historiografia da cidade de Angra dos Reis, como uma forma de salvaguardar a memória dos imigrantes libaneses e seus descendentes. Como ressalta Portelli (2016), o trabalho de história oral não se encerra com a entrevista ou com a publicação; ele deve encontrar maneiras de ser continuamente útil aos indivíduos e às comunidades envolvidas.

Portanto, pelo esforço de pesquisa empreendidos, e pelas análises encetadas, acredito ter demonstrado as hipóteses traçadas inicialmente. Desse modo, espero ter contribuído no preenchimento da lacuna historiográfica sobre a presença da imigração libanesa no estado do Rio de Janeiro e em especial na cidade de Angra dos Reis.

Nos mais diversos caminhos que percorreram, os imigrantes tiveram de firmar seus passos na terra desconhecida, enraizando-se e superando limites. Quando, por ironia do destino, se viram diante de novos horizontes, estavam prontos para enfrentar novos desafios e escrever novas histórias. Como Certeau (1998, p.38) tão bem define “o cotidiano se inventa com mil maneiras” e essas pessoas se reinventaram com mil e uma formas ao longo de suas vidas.

Que as próximas gerações de historiadores, reconheçam na cidade de Angra dos Reis um vasto campo de possibilidade de pesquisas. Em particular, esperamos que percebam nesse solo fértil novas fronteiras a serem exploradas, abrindo um caminho para uma compreensão de várias temáticas, principalmente aquelas desempenhadas pelas mulheres.

Ademais, que as profundas emoções compartilhadas pelas senhoras entrevistadas sejam registros duradouros caminhando lado a lado com a colônia libanesa na cidade por muitas gerações vindouras, mantendo viva a riqueza de suas histórias e experiências.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Alfredo Ricardo. *Sírio-libanês, sabores e práticas de cozinhar: memórias, gênero, práticas e apropriações (São Paulo, séculos XX e XXI)*. Tese (Doutorado em História) - Programa de Estudos Pós-Graduados em História da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2022.
- ALBERTI, Verena. *Manual de história oral*. 3.ed.rev.atua. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.
- _____. *Ouvir, contar: textos em história oral*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.
- _____. *O que documenta a fonte oral? "Possibilidades para além da construção do passado"*, Estudos Históricos. Rio de Janeiro, CPDOC-FGV, 1996.
- ALBUQUERQUE JR., Durval Muniz de. *Pedagogias da saudade: a formação histórica de consciências e sensibilidades saudosistas*. A vida e o trabalho do poeta e professor português Antônio Corrêa d'Oliveira. Revista História Hoje, v.2, n.4, p.149-174, 2013.
- ANGRA DOS REIS. *Área Especial de Interesse Social dos Morros do Centro. Angra dos Reis: Prefeitura Municipal de Angra dos Reis*. Secretaria Municipal de Planejamento, 2000.
- ARIZA, Marina. *Tonalidades emocionales en la experiencia de la migración laboral, humillación y degradación social*. In: ARIZA, Marina (org.). *Emociones, afectos y sociología: dialogos desde la investigación social y la interdisciplina*. Mexico: Universidade Autonoma do Mexico-UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales, p. 279-328, 2016.
- ASSIS, Gláucia de Oliveira. "De Criciúma para o mundo": gênero, família e migração". Campos - Revista de Antropologia, [S.l.], v. 3, p. 31-49, jun. 2003. ISSN 2317-6830. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1586/1334>>. Acesso em: 10 ago. 2023.
- ASSUNÇÃO, Sandra; Maria da Conceição Coelho Ferreira; Ilana Heineberg. *Pensando as narrativas memoriais e pós-memoriais em tempo de vulnerabilidade: Apresentação*. Revista Letras Raras: Narrativas memoriais e pós-memoriais, 9 (2), pp.10-21, 2020.
- ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. *Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero*. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.1, p. 233-253, Jan./Jul. 2008.
- BARROSO, Pereira Eloisa; LONGO, Clerismar Aparecido. "Ditadura Civil-Militar e Relações de Gênero: Uma análise das experiências de mulheres na guerrilha urbana no eixo Brasília-Goiânia". In: ROVAL, Marta Gouveia de Oliveira (orgs.). *História oral e história de mulheres: Rompendo silenciamentos*. São Paulo: Letra e Voz, 2017.
- BAUMAN, Zygmunt. *Modernidade líquida*. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2001.
- BECKER, Ana Paula Sesti; BORGES, Luciene Martins e CREPALDI, Maria Aparecida. *Imigração e dinâmica familiar: uma revisão teórica*. Psicol. rev. (Belo Horizonte), vol.23, n.1, p. 160-18, 2017.

BERCITO, Diego. *Brimos: Imigração sírio-libanesa no Brasil e seu caminho até a política*. 1. ed. São Paulo: Fósforo, 2021.

BERGSON, Henri. *Matéria e Memória: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito*. Coleção Tópicos. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

BERRY, J.W. *Migração, aculturação e adaptação*. In: S. D. DeBiaggi & G. J. Paiva (orgs). *Psicologia, imigração e cultura*. São Paulo: Casa do Psicólogo, p. 29-46, 2004.

BJERG, M. *La inmigración como un viaje emocional. Una reflexión a partir del caso de la Argentina entre fines del siglo XIX y al Segunda Posguerra*. Anuario Del Instituto De História Argentina, 2020.

BOMFIM, Z. Á. C. *Afetividade e ambiente urbano: uma proposta metodológica pelos mapas afetivos*. In: PINHEIRO, J. de Q.; GÜNTHER, H. (Orgs). *Métodos de pesquisa nos estudos pessoa-ambiente*. São Paulo: Casa do Psicólogo, p. 253-280, 2008.

BORTNOWSKA, K., & Alberton, A. *Comida local y memoria gustativa el Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil)*. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3), p. 736-754, 2015.

BOSI, Ecléa. *O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

BOTT, Elizabeth. *Família e rede social*; tradução de Mário Guerreiro. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.

BOURDIEU, Pierre. *A ilusão biográfica*. In: AMADO, Janaína e FERREIRA, Marieta de Moraes. *Usos e abusos da história oral*. (8ª edição) Rio de Janeiro: Editora FGV, p. 183-191. 2006.

BRUMES, Karla R. *Movimentos migratórios em cidades médias: o caso de Uberlândia – MG (1970 – 2000)*. Dissertação (Mestrado em Geografia), Faculdade de Ciência e Tecnologia. Universidade Estadual Paulista. Presidente Prudente, 2003.

_____. *Redes em espaços migratórios: Uberlândia – MG*. Tese (Doutorado em Geografia), Faculdade de Ciência e Tecnologia. Universidade Estadual Paulista. Presidente Prudente, 2010.

BRUIT, H. H. *Apontamentos para uma história da gastronomia no Brasil: cadernos de receitas*. SARAÓ Memória e Vida Cultural de Campinas, 2003.

BUCHABQUI, Jorge Alberto. *A imigração sírio-libanesa pelas memórias de Tanous*. Porto Alegre: Forma Diagramação, 2016.

CANDAU, Joël. *Memória e identidade*; tradução: Maria Letícia Ferreira. -1. ed., 7ª reimpressão. - São Paulo: Contexto, 2021.

CAPAZ, Camil. *Memórias de Angra dos Reis*. Rio de Janeiro: edição do autor, 1996.

CORALINA, Cora. *Todas as vidas*. In; Poemas dos becos de Goiás e estórias mais. São Paulo: Global Editora, 1983.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação*. História: questões & debates, Curitiba, n. 42, Ed. FPR, p. 71-80, 2005.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*, 4 ed. São Paulo, Global, 2005.

CHARTIER, R. *Verdade e prova: História, retórica, literatura, memória*. Revista de História, [S. l.], n. 181, p. 1-22, 2022. DOI: 10.11606/issn.2316-9141.rh.2022.181759. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/181759>. Acesso em: 4 abr. 2023.

CORÁ, Elsie José; BONAMIGO, Bruna Provensi; DA SILVA, Márcio Tascheto. *PENSAR O ESPAÇO HABITADO A PARTIR DE PAUL RICOEUR*. Revista Vagalumear, [S.l.], v. 2, n. 2, p. 126-134, jan. 2022. ISSN 2763-9916. Disponível em: <http://periodicos.uea.edu.br/index.php/rv/article/view/2345>. Acesso em: 29 maio 2023.

COWARD FOGLIATTO, D. *Quando elas migram: interseccionalidade em pesquisa com mulheres migrantes*. **Revista Aedos**, [S. l.], v. 14, n. 31, p. 29–44, 2022. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/aedos/article/view/108429>. Acesso em: 10 ago. 2023.

DAUSTER, T. *Código familiar: uma versão sobre o significado da família em camadas médias urbanas*. Revista Brasileira De Estudos De População, 5(1), p. 103–125. 1998.

DEVOTO, Fernando. *Las cadenas migratórias italianas: algunas reflexiones a la luz del caso argentino*. Studi Emigrazione, v. XXIV, n.87, p. 355- 373, 1988.

DURAND, Jorge G. *Origen es destino, Redes Sociales, desarrollo histórico y escenarios contemporâneos*. En: Rodolfo Tuiran (coordenador), Migracion México-Estados Unidos: opciones de política. México. SEGOB, CONAPO, SER, 2000.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. *Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas*. Dissertação (29ª Reunião Brasileira de Antropologia) - UFJF, 2014.

FAZITO, Dimitri. *Análise de redes sociais e migração: dois aspectos fundamentais do “retorno”*. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 25, nº 72, p. 89–100, fev. 2010.

FELDMAN-BIANCO, B. *Saudade, imigração e a construção de uma nação (portuguesa) desterritorialização*. Revista Brasileira De Estudos De População, vol. 9(1), p. 35–49, 1992.

F. e VELOSO, P. (Org.). *Brasil-Líbano. Legado e Futuro*. Brasília: Funag, v.4, p. 147 – 162. 2017.

FRANCISCO, Júlio César Bittencourt. *Sírios e Libaneses no Rio de Janeiro: memórias coletivas & escolhas individuais*. Dissertação (Mestrado em Memória Social) - Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

FRANKLIN, Ruben Maciel. *Gallegos, gombadres e negócios: os imigrantes libaneses na Praça Mercantil da cidade de Fortaleza-CE (1890 – 1930)*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Ceará, Departamento de História, Programa de Pós-Graduação em História Social, Fortaleza, 2011.

FREUND, Alexander. *Migração, memória e identidade: relatos de História Oral no contexto de histórias familiares nacionais*. En: Laverdi, Robson et alii (org.). *História Oral, Desigualdades e Diferenças*. Recife: Brasil, UFPE, 2012.

FRISCH, Michael. *A memória como história*. In: M- Ferreira & J-Amado (orgs.) – *Usos & abusos da História Oral*. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2006.

GATTAZ, A. *Do Líbano ao Brasil: história oral de imigrantes*. Salvador: Pontocom, 2012.

GODBEHERE, Richard Firth. *Uma história das emoções humanas. Como nossos sentimentos construíram o mundo que conhecemos*. 1ed. Rio de Janeiro: BestSeller, 2022.

GRIFFIN, Jill. *Como Conquistar e manter a fidelidade dos clientes*. São Paulo: Futura, 1998.

GUANZIROLI, C. E. *Contribuição à Reflexão Sobre o Processo de Produção de um Espaço Regional - O Caso de Angra dos Reis*, Dissertação de Mestrado - PUR/UFRJ, Rio de Janeiro, 1983.

HHADJAB, Patrícia Dario El-moor. *Alimentação, memória e identidades árabes no Brasil*. Xv, 230f. il. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

HIRATA, Helena. *Gênero, classe e raça: Interseccionalidade e consubstancialidade das relações sociais*. *Tempo Social*, n. 26, v. 1, p. 61-73. 2014.

ISALTINO, Miguel Assad. *Angra do Passado*. Angra dos Reis: Eletronuclear, 2004.

IZQUIERDO, Ivan. *Memória*. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

KARAM, John Tofik. *Um outro arabesco: etnicidade sírio-libanesa no Brasil neoliberal*; tradução de Denise Bottmann. - São Paulo: Martins, 2009.

KHOURI, Juliana Mouawad. *Pelos Caminhos de São Paulo: A trajetória dos Sírios e Libaneses na cidade*. Dissertação (Mestrado em Letras Orientais) – Universidade de São Paulo, 2013.

LEFEBVRE, Henry. *O direito à cidade*. São Paulo. Centauro, 2001.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. 7. ed. Campinas/SP: Editora da Unicamp, 2013.

MACHADO, Ângelo B. M. *Neuroanatomia funcional*. Rio de Janeiro: Atheneu, 1983.

MACHADO, Lia Osório. *Angra dos Reis: Por que olhar o passado?* Convênio FURNAS-UFRJ. Rio de Janeiro, 1995.

MARANHÃO, Ricardo. *Árabes no Brasil: história e sabor*. São Paulo: Gaia, 2009.

MATOS, Maria Izilda S. de. *Cotidiano e Cultura*, Bauru, EDUSC, 2002.

_____. *Santos: o porto e a cidade – entradas e saídas*. Associação Nacional de História – ANPUH, XXIV Simpósio Nacional de História, p. 1-9, 2007.

_____. *Por uma história das sensibilidades: em foco – A masculinidade*. História: Questões & Debates, Curitiba, n.34, p. 45-63, Editora da UFPR, 2001.

_____. M. I. *Alimentando o coração: memória e tradição das mulheres imigrantes portuguesas - São Paulo (1900-1950)*, CEPES, p.105-122, 1993. Disponível em: <http://docplayer.com.br/12123010-Alimentando-o-coracao-memoria-e-tradicao-das-mulheres-imigrantes-portuguesas-sao-paulo-1900-1950-maria-izilda-matos.html>.

_____. M. I. *História das mulheres e relações de gênero: campo historiográfico, trajetórias e perspectivas*. Mandrágora, v.19, n.19, p. 5-15, 2013.

_____. M. Izilda S.; Elton Bruno Ferreira. *Pelos interiores invenção do caipira: cultura, tradição e cozinha*. TEMPO E ARGUMENTO, v. 11, p. 192-220, 2019.

_____. M. Izilda S. *Sabores e Memórias Portuguesas*. São Paulo 1940-2000. Revista Latino-Americana de História, v. 8, p. 74-89, 2019.

_____. M. Izilda S.; MENEZES, L. M. *Dores das saudades: Mulheres portuguesas, deslocamentos e sensibilidades*. REVISTA DO INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO BRAZILEIRO, v. 476, p. 15-35, 2018.

_____. M. Izilda S.; ROCHA, N. F. M. *Ocultamentos e memórias: mulheres e imigrantes (São Paulo, décadas de 1950-1960)*. População e Sociedade, v. 27, p. 152-169, 2017.

_____. M. Izilda Santos de. *Temperados com lágrimas e saudades: Sabores, Memórias e Tradições entre Imigrantes portugueses*. São Paulo, Brasil. Rivista ANUAC, v. 2, p. 141-151, 2013.

_____. M. Izilda S. *Pelo pão e pela liberdade: padeiros e experiências políticas (SP 1870-1945)*. Studi Emigrazione, v. XLVI, p. 927-949, 2009.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; SEAWRIGHT, Leandro. *Memórias e Narrativas: História Oral Aplicada*. São Paulo: Contexto, 2020.

_____. *Manual de História Oral*. São Paulo: Loyola, 1996.

_____. e HOLANDA, Fabíola. *História oral – como fazer, como pensar*. São Paulo: Contexto, 2010.

MEIHY, Murilo. *Os libaneses*. São Paulo: Contexto, 2016.

MONTANARI, Massimo (org.). *O mundo da cozinha*. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

_____. *Comida como cultura*. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MORÉ, C. L. O. O. & Crepaldi, M. A. *O mapa de rede social significativa como instrumento de investigação no contexto da pesquisa qualitativa*. *Novas Perspectivas Sistêmicas*, 21(43), p. 84-98, 2012.

NORA, Pierre. *Entre memória e história: a problemática dos lugares*. In.: Revista do programa de estudos pós-graduados em história e do departamento de história- Projeto história nº 10, PUC/SP,1993.

OSMAN, Samira Adel. *Entre o Líbano e o Brasil: dinâmica migratória e história oral de vida*. FFLCH-USP, Tese de Doutorado, 2006.

_____. *O papel da mulher árabe no processo imigratório entre o Brasil e o Líbano*. *Travessia- Revista do Imigrante*, Jan/2000.

_____. *Mulheres árabes e a participação econômica no processo migratório entre Brasil e Líbano*. *Mandrágora*, v.15, n.17, p.115-133, 2011.

_____. *Imigração e o tema movedor*. *Oralidades*, v.1, p.33-40, set. 2007.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A alimentação através dos tempos*. Florianópolis: EDUCS, n.5, p. 90-94, jun.2003.

PASSERINI, Luisa. *A memória entre política e emoção*. São Paulo: Letra e Voz, 2011.

PEIXOTO, J. *As teorias explicativas das migrações: teorias micro e macro-sociológicas*. *Socius Working Papers* n.11. Centro de Investigação em Sociologia Econômica das Organizações (SOCIOUS), Instituto Superior de Economia e Gestão, Universidade Técnica de Lisboa. Lisboa, 2004.

PEDRO, Joana. *Traduzindo o debate: uso da categoria gênero na pesquisa histórica*. *História*. São Paulo. V.24, n.1, p.77-98, 2005.

PEREIRA, Igor Miguel. *Uma história de amor e quibe*. Rio de Janeiro: Bookstorming, 2015.

PERROT, Michelle. *Práticas da Memória Feminina*. In: *Revista Brasileira de História*, V. 9, no 18, p. 9-18. São Paulo, ANPUH, Ago-Set 1989.

_____.Michelle. *As Mulheres ou os Silêncios da História*. Bauru, EDUSC, 2005.

_____.Michelle. *Os Excluídos da História: Operários, Mulheres, Prisioneiros*. São Paulo: Paz e Terra, 2007.

POLLAK, Michael. *“Memória e identidade social”*. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: vol. 5, nº 10, 1992.

_____. *Memória, esquecimento e silêncio*. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro: vol.2, n.3, 1989.

PORTELLI, Alessandro. *Ensaio de história oral*. São Paulo: Letra e Voz, 2010.

_____. *História oral como arte da escuta*. São Paulo: Letra e Voz, 2016.

QUEIROZ, A. H. *Migração familiar: da quebra à reconstrução das redes sociais significativas*. (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal de Santa Catarina Programa de Pós-graduação em Psicologia. Florianópolis, 2008.

REIS, Angra. *Sessão homenagem famílias libanesas em Angra dos Reis*. 2018. Disponível em: <https://avozdacidade.com/wp/sessao-homenageia-familias-de-libaneses-de-angra-dos-reis/>. Acesso em: 09 jun.2021.

ROSENWEIN, Barbara H. *História das emoções, problemas e métodos*. Trad.: Ricardo Santiago. São Paulo: Letra e Voz, 2011.

RICOEUR, Paul. *A memória, a história e o esquecimento*. Tradução: Alain François (et al). Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2007.

SALVATICI, S. *Memórias de gênero: reflexões sobre a história oral de mulheres*. História Oral, [S. l.], v. 8, n. 1, 2009. DOI: 10.51880/ho.v8i1.114. Disponível em: <https://revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/114>. Acesso em: 6 jun. 2021.

SAMPIERI, R. H., Collado, C. F. & Lucio, M. P. B). *Metodologia de pesquisa*. Porto Alegre: Penso, 2013.

SANTHIAGO, Ricardo; MAGALHÃES, Valéria B. *História oral na sala de aula*. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2015.

SANTOS, Milton. *Por uma Geografia Nova: Da crítica da Geografia a uma Geografia Crítica*. 6. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2004.

SANTOS, C. R. A. *Os pecados e os prazeres da gula: os cadernos de receitas como fontes históricas*. III Evento de extensão em pesquisa história, 2008. Texto disponível em www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/prog.html. Acesso em: 28 jun. 2021.

SARMIENTO, Érica. *Trajetórias femininas, trajetórias invisíveis: as mulheres galegas além-mar*. In MENEZES, Lená de Medeiros e SOUZA, de Fernando (org.). Brasil-Portugal: pontes sobre o Atlântico. Parte 2- Perspectivas regionais e de gêneros. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2017.

SARRIERA, J. C., Pizzinato, A. & Meneses, M. P. R. *Aspectos psicossociais da imigração familiar na Grande Porto Alegre*. Estudos de Psicologia, 10(1), p. 5-13, jan. 2005.

SARTI, C. A. *Família como ordem simbólica*. Psicologia USP, 15(3), 11-28 abr. 2004.

SAYAD, Abdelmalek. *A imigração ou os paradoxos da alteridade*. SP: EDUSP, 1998.

SETTON, M. G. J. *Uma introdução a Pierre Bourdieu*. Revista Cult, ano 11, v. 128, p. 47-50, 2008.

SCOTT, Joan W. *Gênero: uma categoria útil para a análise histórica*. Revista Educação e Realidade, 20(2): 71-99, Porto Alegre/RS, jul./dez. 1995. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/educacaoerealidade/article/view/71721/40667>. Acesso em: 28 nov. 2022.

SILVEIRA, L. L. P. A. *Em busca do tempo querido: um estudo antropológico da saudade*. Dissertação de Mestrado, 2008.

SIQUEIRA, Márcia Dalledone. *Revivendo a colônia: o papel da mulher na imigração Sírio-libanesa no Brasil*. Disponível em: http://www.wwc2017.eventos.dype.com.br/fg7/artigos/M/Marcia_Siqueira_55.pdf. Acesso em: 11 jun. 2021.

SOARES, Weber. *Da metáfora a substância: redes sociais, redes migratórias e migração nacional e internacional em Valadares e Ipatinga*. Tese (Doutorado). Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2002.

SOUZA, Paulo A. V. de. *Os impactos dos grandes empreendimentos na estrutura demográfica de Angra dos Reis (RJ) 1940 – 2000*. Revista geo-paisagem (on-line), Ano 2, nº 3, 2003, Janeiro/Junho de 2003.

STAEVIE, Pedro M. *O papel das redes sociais na migração contemporânea de gaúchos em Roraima*. Tese (Doutorado). Núcleo de altos estudos amazônicos, Universidade Federal do Pará. 2012.

SPIVACK, Gayatri Chakravorty. *Pode o subalterno falar?* Editora UFMG: Belo Horizonte, 2010.

THOMSON, Alistar. *Histórias (co) movedoras: História Oral e estudos de migração*. Revista Brasileira de História. Vol.22. n.44, 2002, p.341-364. SP, 2002.

THOMPSON, Paul. *A voz do passado: história oral*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1992.

_____. *A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida*. IN: DINIZ, Eli et. al. Ciências hoje 1993. São Paulo: Hucitec, Anpocs, P.9-19, 1993.

Torralbo HG, Matos DCF, Martinez MNG. *Migración con ojos de mujer. Una mirada interseccional*. Barranquilla: Ediciones Universidad Simón Bolívar; 2019.

TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. *Patrícios: sírios e libaneses em São Paulo*. São Paulo: Editora HUCITEC, 2009.

_____. *“Sírios e libaneses: narrativas de história e cultura”*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

_____. “Redes em processos migratórios”. In: Tempo Social, Revista de sociologia da USP. São Paulo: v. 20, p. 199-218, 2008.

_____.; MATOS, M. I. *Saudades: sensibilidades no epistolário de e/imigrantes portugueses (Portugal-Brasil 1890-1930)*. Revista Brasileira de História, v. 35, n. 70, 2015.

VELHO, Gilberto. *Projeto, emoção e orientação em sociedades complexas*. In: Individualismo e cultura. 8 ed. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 2008.

VILELA, E. M, *Sírios e libaneses e o fenômeno étnico: manipulações de identidades*. Belo Horizonte, dissertação de mestrado, UFMG, 2002 .

_____.Meire, Elaine. *Sírios e libaneses. Redes sociais, coesão e posição de status*. Revista Brasileira de Ciências Sociais, Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais São Paulo, Brasil, vol.26, núm. 76, p. 157-176, junho,2011.

WALTON, Stuart. *Uma história das emoções*. Rio de Janeiro: Record, 2007.

ZART, Marcia (Org.). *A estética alimentar no desenvolvimento humano*. Terra de Areia: Triângulo, 2016.

ZONABEND, Françoise. *A memória familiar. Do indivíduo ao colectivo*. Sociologia. Problemas e Práticas, n.9, p.179-190, 1991.

ANEXO A - Fontes orais e on-line

Entrevista concedida por NICOLAU, Regina. Entrevista I. [jun. 2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (40 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Entrevista concedida por SALOMÃO, Stella. Entrevista II. [jan. 2010]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (65 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Entrevista concedida por MASSAD, Catarina. Entrevista III. [jun.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (105 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Entrevista concedida por RABHA, Maria Aparecida. Entrevista IV. [agos.2022]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (77 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Entrevista concedida por HARB, Mona Abi. Entrevista V. [abril. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (20 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

Entrevista concedida por RABHA, Maria da Conceição. Entrevista VI. [maio. 2023]. Entrevistadora: Maria Inês Pereira Schettino. Angra dos Reis, 2010. 1 arquivo .MP4A (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se no LABIMI- UERJ.

<https://www.albertolopes.com.br/peca.asp?ID=4935972>

<https://amafil.com.br/receitas/quibe-de-peixe/>

<https://receitasdespos.com.br/tradicao-arabe-na-cozinha-o-sabor-inigualavel-do-quibe-tradicional.html>

<https://www.pimentanoreino.com.br/web-stories/receita-de-babaganuche/>

<https://www.eletronuclear.gov.br/Quem-Somos/Paginas/A-Eletronuclear.aspx>

<https://www.facebook.com/Guarantiga/posts/1889082144456436/>

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/angra-dos-reis/historico>

<https://fr.map-of-rio-de-janeiro.com/plans-municipalit%C3%A9s/plan-municipalit%C3%A9s->

[https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Mapa-do-Estado-do-Rio-de-Janeiro-com-destaque-para-a-cidade-de-Angra-dos-Reis_fig1_326573140.](https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Mapa-do-Estado-do-Rio-de-Janeiro-com-destaque-para-a-cidade-de-Angra-dos-Reis_fig1_326573140)

<https://www.angradosreis.rj.leg.br/Comunicacao/noticias/dia-do-estrangeiro-foi-celebrado-em-sessao-solene>