

Maria Luiza Silva Santos

Quibe no Tabuleiro da Baiana

Uma reflexão sobre a imigração **síria** e
libanesa e o turismo cultural em Ilhéus



edit
ct's
Editora da UESC

o **Quibe** no
Tabuleiro da
Baiana



Universidade Estadual de Santa Cruz

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA

PAULO GANEM SOUTO - GOVERNADOR

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ANACI BISPO PAIM - SECRETÁRIA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ

ANTONIO JOAQUIM BASTOS DA SILVA - REITOR

LOURICE HAGE SALUME LESSA - VICE-REITORA

DIRETORA DA EDITUS

MARIA LUIZA NORA

Conselho Editorial:

Antônio Roberto da Paixão Ribeiro

Dário Ahnert

Dorival de Freitas

Eronilda Maria Góis de Carvalho

Fernando Rios do Nascimento

Francolino Neto

Lino Arnulfo Vieira Cintra

Maridalva Souza Penteado

Maria Laura Oliveira Gomes

Marileide Santos Oliveira

Paulo dos Santos Terra

Reinaldo da Silva Gramacho

Rosana Lopes

Rozemere Cardoso de Souza

Maria Luiza Silva Santos

o Quibe no Tabuleiro da Baiana

Uma reflexão sobre a imigração **síria** e
libanesa e o turismo cultural em Ilhéus

Ilhéus - BA
2006


Editora da UESC

©2006 by MARIA LUIZA SILVA SANTOS

1ª edição: 2006

Direitos desta edição reservados à
EDITUS - EDITORA DA UESC
Universidade Estadual de Santa Cruz
Rodovia Ilhéus/Itabuna, km 16 - 45662-000 Ilhéus, Bahia, Brasil
Tel.: (73) 3680-5028 - Fax: (73) 3689-1126
<http://www.uesc.br/editora> e-mail: editus@uesc.br

PROJETO GRÁFICO E CAPA

Adriano Lemos

REVISÃO

Aline Nascimento / Maria Luiza Nora

EQUIPE EDITUS

Diretor de Política Editorial: Jorge Moreno; **Revisão:** Maria Luiza Nora, Aline Nascimento;

Supervisão de Produção: Maria Schaun; **Coord. de Diagramação:** Adriano Lemos;

Design Gráfico: Alencar Júnior.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S237 Santos, Maria Luiza Silva

O quibe no tabuleiro da baiana : uma reflexão sobre a imigração síria e libanesa e o turismo cultural em Ilhéus / Maria Luiza Silva Santos. - Ilhéus, Ba : Editus, 2006.

170f. : il. ; anexos.

Inclui catálogo de receitas da culinária árabe.

Bibliografia: f. 127-135.

ISBN: 85-7455-104-X

1. Turismo cultural - Ilhéus (BA). 2. Libaneses - Migração - Bahia. 3. Sírios - Migração - Bahia. 4. Culinária árabe. I. Título.

CDD 380.145

Ficha catalográfica: Silvana Reis Cerqueira - CRB5/1122

PREFÁCIO

Este livro fala de uma epopéia. Muitos já escreveram sobre empreitadas assim. Os livros de história e os romances contêm centenas delas, tendo à frente soldados e profetas, reis e feiticeiros, grandes comerciantes, senhores de fábricas, escravos e exércitos. Normalmente, há vencedores e vencidos. A natureza aparece como cenário da grandiosidade de projetos que devem se realizar a qualquer custo. Estes livros costumam falar de *gênio humano*, como a convidar o leitor a se identificar com aqueles heróis e elevar-se, assim, para além do prosaico insignificante da vida cotidiana. Esta, por sua vez, seria destituída de encanto e majestade. Posta em seu devido lugar, seria o borrão em que se escreve a verdadeira história, a dos personagens em que se reconhece algum tipo de investidura que os distinguiria dos mortais.

A autora, aqui, nos coloca diante de um herói singular. Como os outros tantos imigrantes que povoaram o Brasil a partir do final do reinado, os árabes vieram apinhados na terceira classe de navios europeus, fugindo da penúria e da adversidade, muitas vezes do cerco fundiário ou da perseguição política e religiosa, em busca de prosperidade. Por que mesmo os dou como singulares, então?

Lembro o depoimento que ouvi de seu Wagih Ataya, vinte anos já faz. Este libanês contava a mim e a meu pai os pormenores de seu desembarque no porto de Marseilha, para um banho e uma refeição. Falava das bolinhas de queijo conservadas em azeite doce, em potes de vidro

cuidadosamente guardados durante a viagem maior, aquela pelo oceano.

O que me intrigou na noite em que ouvi seu Wagih narrar sua aventura foi precisamente a continuidade entre a saída do Líbano, a entrada no navio, o desembarque em Santos, depois em Salvador, e a vida normal que logo passou a ter, “graças a Deus”. Em nenhum momento, percebia-se na sua narrativa a constituição de uma colônia no sentido convencional do termo. O encontro com brasileiros de Ilhéus, de Sergipe e do sertão, bem como o encontro com outros árabes já estabelecidos e as modestas farras depois do expediente, nas ruas hoje desertas e soturnas, que àquele tempo viam pequenas turmas de amigos cantando hinos à amizade. Uma destas canções dizia: “salve, nossos companheiros; como são belos os nossos companheiros”. Não, não era um hino em língua árabe que os patrícios entoavam para lembrar a pátria. A pátria, agora, era ali, também porque eram muitos os patrícios de lá sendo já patrícios cá. Era em português mesmo que se cantava...

Somente depois de muitos anos pude apreender, lembrando do depoimento daquele filho do Líbano, a riqueza que exalava em virtude de sua transparência. Lembro do seu sorriso triunfante ao ensinar como se parte uma melancia sem faca, jogando a fruta bem quente de sol no riacho bem gelado que desce das montanhas. Uma vez, a percepção desta riqueza aconteceu quase de repente, muitos anos depois, quando assistia a um documentário na televisão. O locutor falava da chegada de “forasteiros dos quatro cantos do mundo”, referindo-se ao porto de um outro país. Lembrei-me das

histórias que ouvi dos árabes de Ilhéus. Eles mesmos não se consideram forasteiros. São adventícios, jamais estrangeiros.

Quando comecei a conhecer a pesquisa de Maria Luíza, temi, por alguns momentos, que viesse a me roubar o fascínio que sempre exerceram sobre minha mente os personagens árabes de Jorge Amado. Principalmente Nacib e Fadul, mas também aqueles outros que fazem uma ponta aqui e ali, nas obras ambientadas no centro de Salvador. Refiro-me, principalmente, à peregrinação de Nacib na primeira parte do romance à procura de uma cozinheira. Os cinco sentidos do dono do Bar Vesúvio são vividos com invejável intensidade. Ele vê a parte da cidade próxima do porto como a querer divisar uma possível salvação para sua cozinha órfã; ouve os meninos da rua e as conversas de dentro das casas, que lhe despertam agonias e sabores, reforçadas pelos odores que escapam das cozinhas; suas mãos acostumadas a contar cuidadosamente a fêria do bar queriam deitar com uma nova moça do Bataclan, mas isto era indissociável de achar logo uma nova empregada. E seu drama de comerciante desfalcado se faz máximo quando dois enterros memoráveis passam em frente ao seu estabelecimento, sem que houvesse quibes, coxinhas e empadas suficientes para os amantes da crônica cotidiana do alheio. Pois bem, temi que uma pesquisa sobre estas coisas lhes tirasse a magia.

Não tirou. Os árabes deste livro – os gringos, como chamávamos em Ilhéus, com conotações bem distintas daquelas que esta palavra recebe em outros lugares – são heróis de suas cozinhas, de seus fardos e alforjes cheios de coadores de café, cobertores coloridos, talheres, vestidos, facões, velas,

botas, paliteiros e arreios bem polidos, tudo isto em preços muito variados, a se administrar continuamente. Afinal, o bom prestamista sabe garantir o pagamento das prestações de seus fregueses.

Na pesquisa que agora apresento, percebe-se um delicado e complexo jogo de negociação de mundos diferentes e próximos. Como nas páginas mais saborosas de Gilberto Freyre quando se refere aos portugueses, Maria Luíza acompanha as mulheres sírias e ouve-as falar das especiarias, das hortaliças, do tipo de gado, do jeito de preparar. Da salsa para o coentro, do carneiro para o boi, do azeite de lá para o óleo daqui. E o quibe surge, vitorioso, como um monumento. Sua implantação na culinária de Ilhéus e sua região tem a magnitude de uma imagem eqüestre em praça pública. Em vez do cavalo de bronze, podem-se ver as pequenas vitrines de madeira e vidro vendendo quibe, com os vasos de molho de pimenta ao lado, ou os modernos carrinhos que parecem vender sorvete ou água de coco.

É o triunfo da cozinha árabe, da casa e do corpo mesmo deste adventício, daquilo que trouxe de mais íntimo e saboroso. Ao lado do chocolate, que produziu o fausto desta região por algumas décadas e se tornou sofisticada moeda de fineza em boa parte do mundo, o quibe como que lhe é a contrapartida. É o mundo que acorreu ao porto de Ilhéus e ficou. Convido o leitor, então, a refazer esta viagem.

Milton Moura

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	11
DISCUSSÃO CONCEITUAL: Migração, Turismo e Globalização.....	23
Migração	26
Turismo.....	34
Globalização e sujeito pós-moderno	40
A IMIGRAÇÃO SÍRIA E LIBANESA.....	53
Breve histórico da imigração árabe para o Brasil.....	55
Ilhéus e a imigração árabe.....	77
A CULINÁRIA ÁRABE E O TURISMO EM ILHÉUS.....	93
Gastronomia e turismo cultural.....	93
A culinária árabe em Ilhéus.....	101
Jorge Amado, os árabes e o perfil gastronômico de Ilhéus	105
CONCLUSÃO	123
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	131
CATÁLOGO DE RECEITAS.....	141