

***Memórias do Café Árabe: costumes, ritos e modos de preparo em narrativas de sírios e libaneses em São Paulo (1970 – 2019)***

***Memories of the Arabic Coffee: customs, rites and brewing ways on the narratives of syrian and lebanese in São Paulo (1970 – 2019)***



CARMO, Bruno Bortoloto do\*

**RESUMO:** Parte do projeto de História Oral “Memórias do Café Árabe” (2017 – 2019), pesquisadores do Museu do Café realizaram registros de narrativas de imigrantes árabes residentes nas cidades de Santos e São Paulo, SP, tendo como objetivo buscar tradições do café trazidas consigo em seus deslocamentos. Propôs-se cruzar essas experiências com a declaração do café árabe por meio do dossiê da Unesco “Café Árabe: um símbolo de generosidade”. O presente artigo pretende apresentar uma revisão bibliográfica do café árabe e sua presença (e ausência) no Estado de São Paulo, além de apresentar uma breve biografia de cada entrevistado e um cruzamento de informações entre as narrativas registradas. Serão levantadas questões de acolhimento, redes de solidariedade em seus processos de deslocamento, assim como questões relativas ao café árabe que foram registradas nesses depoimentos, como modos de preparo, confusões linguísticas, rituais, tradições.

**PALAVRAS-CHAVE:** café; imigração árabe; tradições; costumes.

**ABSTRACT:** As a part of the Oral History project “Arabic Coffee Memories” (2017-2019), Coffee Museum’s researchers documented narratives of Arab immigrants in Santos and São Paulo, SP, trying to identify the coffee traditions that these immigrants brought with them due their displacements. It was proposed to link these experiences along the declaration of the Arabic coffee through the Unesco’s report “Arabic coffee: a symbol of generosity”. The present article intends to make public a bibliographic review of the Arabic Coffee and its presence (and absence) in the State of São Paulo, besides presenting a brief biography of each person interviewed and a cross-checking information between the registered narratives registered. There will be raised some questions about the reception, solidarity networks in their process of displacements, as well as questions about the Arabic coffee that were registered in their testimonies, like the brewing methods, linguistic confusions, rituals, traditions.

**KEYWORDS:** coffee; arab immigration; traditions; customs.

*Recebido em: 22/07/2019  
Aprovado em: 24/10/2019*

---

\* Mestre em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), estado de São Paulo (SP), Brasil. Doutorando do Programa de Pós-Graduação em História da PUC-SP. Pesquisador do Museu do Café, cidade de Santos, estado de São Paulo (SP), Brasil. E-mail: bruno.bort@gmail.com.

## Introdução

Recentemente, no ano de 2015, a Unesco considerou o café árabe como patrimônio imaterial. A declaração foi resultado da análise de um documento intitulado “Café Árabe: um símbolo de generosidade” (*Arabic coffee: a symbol of generosity*), dossiê elaborado pelos Emirados Árabes, Qatar, Arábia Saudita e Omã. Tais dossiês acompanhavam um inventário da cultura material utilizada para o preparo do café (desde sua torra, moagem até a infusão), assim como uma série de práticas culturais – tradições e ritos – que envolviam a cultura do café nesses países.

*Qahwah* ou *al-qahwah* é um termo utilizado – ao menos – desde o século XIV na Península Arábica para designar a bebida que, por meio do termo turco *Kahveh*, viríamos a conhecer pela palavra café. Esse caminho etimológico emula o próprio caminho físico que o café percorreu até chegar às Américas, que começou pelo domínio árabe da bebida (principalmente nas regiões do atual Iêmen, Egito e Síria), sendo absorvida pelo Império Otomano (Constantinopla) e propagada para a Europa e, então, para os seus domínios ultramarinos.

Apesar dessa relação da Península Arábica com o café, as informações sobre suas relações com a bebida são escassas. Realizou-se pesquisa detalhada com o objetivo de encontrar referências bibliográficas que, de alguma forma, pudessem lançar luz ao tema da propagação do café pelo mundo, bem como pela transmissão de suas formas de preparo, para que se compreendesse a trajetória do café árabe até sua chegada ao Brasil. Foram buscados livros e artigos científicos em bibliotecas especializadas, em bancos de teses e revistas acadêmicas que versassem sobre o tema da história do café e das imigrações; averiguou-se primeiramente títulos em língua portuguesa, quando constatada a ausência de publicações em língua inglesa, espanhola e francesa.

Os poucos livros encontrados que versam sobre o café árabe tratam o tema com contornos da curiosidade, sendo a maioria deles calcada no estereótipo exótico do orientalismo, enquanto uma construção do ocidente, como nos ensina Said:

[...] o Oriente não é um fato inerte da natureza. Não está meramente *lá*, assim como o próprio Ocidente não está apenas *lá*. [...] os lugares, regiões e setores geográficos tais como o “Oriente” e o Ocidente” são feitos pelo homem. Portanto, assim como o próprio Ocidente, o Oriente é uma idéia que tem uma história e uma tradição de pensamento, imagística e vocabulário que lhe deram realidade e presença no e para o Ocidente. As duas entidades geográficas, desse modo, apoiam, e em certa medida, refletem uma à outra. (SAID, 1996, p. 16-17, grifo do autor).

É possível, inclusive, que parte dessa literatura esteja restrita à língua árabe. Mesmo que compreendêssemos os caminhos e contornos dessa cultura, a possibilidade de registros de narrativas de imigrantes abre caminho para o esforço da compreensão da cultura árabe presente em seus movimentos de deslocamentos para o Brasil.

Além disso, o café árabe é, ao mesmo tempo, presente e ausente no Brasil. Está presente nas comunidades árabes imigrantes, porém pouco chama atenção do brasileiro, o que pode explicar a escassez de bibliografia sobre o assunto. Isso suscitou, também, dúvidas sobre a penetração e permanência dessa cultura, principalmente no estado de São Paulo. Tendo por base a metodologia da História Oral, visou-se mapear possíveis depoentes para o registro de narrativas a respeito de memórias do café árabe de pessoas provenientes de países árabes declarados como inventariantes na Unesco (2015a – Omã; 2015b – Qatar; 2015c – Arábia Saudita; 2015d – Emirados Árabes Unidos)<sup>1</sup> e comunidades levantinas (como Líbano, Síria, Palestina, Jordânia, etc.) estabelecidas no Estado de São Paulo – Brasil.

Duas perguntas principais motivaram a formação dos roteiros: quais tradições relacionadas ao café esses imigrantes traziam consigo em seus movimentos de deslocamento? Essas pessoas reconheciam as tradições elencadas nos documentos apresentados à Unesco em suas práticas cotidianas após imigrarem para o Brasil?

Por meio desses testemunhos serão levantadas questões de acolhimento, redes de solidariedade em seus processos de deslocamento, assim como questões relativas ao café árabe que foram registradas nesses depoimentos, como modos de preparo, confusões linguísticas, rituais, tradições, etc. Espera-se com este artigo contribuir para o preenchimento de uma lacuna na historiografia do café, das imigrações e seus costumes.

### **Revisão bibliográfica: o café “brasileiro” e o café “árabe”**

O que se sabe sobre a história do café anterior à propagação para o ocidente são descrições feitas por viajantes europeus, tais como Leonhard Rauwolf (1535 –1596), Philippe Sylvestre Dufour (1622 – 1687) e Antoine Galland (1646 – 1715). Existem também obras enciclopédicas datadas do início do século XX, como *All About Coffee* de William Uckers (1922) e *História do Café no Brasil* de Affonso de Taunay (1934). Estes dois autores utilizam-se desses (e outros) relatos para constituir uma narrativa de como o café teria se propagado para o ocidente, em geral encarando este processo com caráter de curiosidade e/ou exotismo.

---

<sup>1</sup> Este recorte de entrevistados mostrou-se inviável com o decorrer do projeto, optando-se apenas por entrevistados apenas da região levantina. Esta questão será trabalhada mais adiante.

Nessa revisão bibliográfica, um importante trabalho localizado foi o de Ralph S. Hattox (1996) intitulado *Coffee and Coffeehouses: the origins of a Social Beverage in the Medieval Near East* que, além de confirmar passagens presentes nos trabalhos historiográficos de Taunay e Uckers no que diz respeito a propagação do café, traz uma densa pesquisa baseada em documentos. Sua investigação tenta entender como uma bebida popular entre monges sufistas<sup>2</sup> nos séculos XIV e XV difundiu-se no mundo árabe.

A ligação entre o café e várias ordens sufistas é uma unanimidade em nossas fontes, e essa conexão foi importante não somente para o uso inicial do café no Iêmen, mas também para sua expansão por toda península, assim como para o Egito e Síria. [...] Membros das ordens sufistas não eram estritamente reclusos [...]. Esse envolvimento dos membros das ordens em assuntos cotidianos foi, em todas as probabilidades, um dos mais importantes fatores de dispersão do café. Se o sufismo fosse um movimento de completo isolamento, um movimento de altos muros e clausuras como são constantemente caracterizados os mosteiros cristãos, o uso do café talvez tivesse permanecido uma prática oculta limitada aos poucos que dela faziam parte. No entanto, este não foi o caso. Se o café era uma ajuda ao *dihkr* [rezas noturnas], também poderia ser um assistente para tediosas atividades de trabalho; se poderia ser preparado em um local de reunião da ordem, também poderia ser preparado por suas esposas em casa. (HATTOX, 1996, p. 34-35, tradução nossa).<sup>5</sup>

Hattox ainda afirma que, apesar de a Etiópia ser o local de proveniência natural das árvores do cafeeiro, historicamente os árabes iemenitas dominaram o mercado produtor desde as primeiras décadas de disseminação da bebida até, pelo menos, o século XVIII (HATTOX, 1996, p. 24). Já no século XV o café era consumido em grande escala pelo mundo árabe, e foi aos poucos inserido na Europa por meio de sua introdução na Turquia, sendo popularizado por meio das cafeterias em grandes cidades como Veneza, Paris, Viena e Londres.

---

<sup>2</sup> O sufismo é uma corrente mística e contemplativa do Islam. Segundo Hattox, possuía uma ênfase em um místico alcance de Deus de uma forma pessoal e inteligível, e não de forma abstrata. Portanto, o café era considerado um poderoso estimulante, principalmente para as vigílias noturnas.

<sup>5</sup> [No original] “The link between coffee and the various Sufi orders is one upon which our sources are unanimous, and this connection was one that was to have importance not only for its initial use in the Yemen, but also for its spread throughout the peninsula and to Egypt and Syria as well. [...] Members of Sufi orders were not as a rule reclusive [...]. This involvement of the members of the orders in everyday affairs of the world was, in all likelihood, one of the most important factors in the spread of coffee. If Sufism had been a movement that stressed isolation, a movement of high walls and cloisters such as so often characterized Christian monasticism, the use of coffee might have remained an arcane practice limited to the few who belonged. This was not, however, the case. If coffee was an aid to the *dhikr*, it could also be of assistance to the tedious activities of the workplace; if it could be prepared at the meeting place of the order, so could it be prepared by one’s wife or servants at home. We have no direct evidence of how coffee came into general use in the Yemen outside the Sufi meeting, but conjecture along these lines is perhaps most fruitful.” (HATTOX, 1996, p. 34-35).

O café iemenita – conhecido por ser exportado pelo porto de Mocha,<sup>4</sup> mas posteriormente também o seria pelo de Aden – dominou esses mercados e manteve forte presença até, pelo menos, as primeiras décadas do século XX, quando o Brasil (com suas principais nomenclaturas “Santos” e “Rio”)<sup>5</sup> e outros países produtores ainda construíam sua imagem (UCKERS, 1922, p. 194).

Entretanto, estudar uma bibliografia que dê conta da propagação histórica do café do mundo árabe para o ocidente não soluciona, por exemplo, o porquê de o café “à moda árabe” (por meio da infusão e ebulição) não ter se tornado popular na Europa e em suas possessões ultramarinas. Iniciou-se, então, uma busca no livro dos italianos Enrico Maltoni e Mauro Carli: *Coffee Makers: Machinne da Caffé* (2013), servindo como um catálogo de uma grande coleção pessoal de cafeteiras, é possível compreender, por meio da cultura material, que o método de preparo europeu sofreu uma grande influência ao longo do século XIX por conta das diferentes invenções criadas no bojo das revoluções tecnológicas ocorridas a partir desse período. Apesar de inicialmente o café ser consumido na Europa pelo método de infusão, muito parecida à maneira árabe, e servida por meio de samovares ou *coffee urns* e outros recipientes, inventores franceses, italianos, ingleses e alemães introduziram basicamente todas as formas conhecidas atualmente de preparo de café ao longo do século XIX (MALTONI; CARLI, 2013, p. 103-105).<sup>6</sup>

Não foi possível localizar estudos brasileiros que versem sobre a forma como o café era consumido desde sua introdução, no segundo quartel do século XVIII,<sup>7</sup> sendo necessário relacioná-lo a possíveis importações do estilo de consumo europeu. Sabe-se que na Europa, de forma generalizada, o preparo do café coado ou filtrado é bastante popular desde, pelo menos, o início do século XIX, com a introdução de invenções como a cafeteira *Dubelloy*. Uma das mais afamadas obras sobre gastronomia do século XIX, intitulada *Physologie du Gout* escrita por Brillat-Savarin em 1825, a recomendava como melhor e mais indicado método para preparo do café o filtrado:

---

<sup>4</sup> “Antes todo o café da Arábia saía para o mundo pelo porto de Mocha na costa leste do Mar Vermelho. Mocha, que nunca cultivou nenhum pé de café, hoje não possui mais importância comercial”. [No original]: “Once all the coffee of Arabia went to the outside world through the port of Mocha on the eastern coast of the Red Sea. Mocha, which never raised any coffee, is no longer of commercial importance; but its name has been permanently attached to the coffee of this country.” (UCKERS, 1922, p. 230, tradução nossa).

<sup>5</sup> No mercado consumidor, o café geralmente leva o nome do porto por onde foi exportado. Por isso, são usuais os termos “Rio”, “Santos”, “Mocha”, etc.

<sup>6</sup> Cafeteiras que utilizavam diferentes métodos de preparo, como a percolação, vácuo ou pressão, etc., foram inventadas ao longo do século XIX. A única exceção fica por conta do café expresso, cujas primeiras máquinas começaram a ser desenvolvidas na Itália no início do século XX.

<sup>7</sup> O café foi introduzido no Brasil, oficialmente, em 1727 no Pará após uma missão do oficial português Francisco de Mello Palheta à Guiana Francesa.

Por tempos testei diversos métodos e de todos que me propuseram até hoje e me decidi, por conhecimento de causa, àquele que chamam *à la Dubelloy*, que consiste derramar água fervente sobre o café em um vaso de porcelana ou prata, vazado com pequenos furos (BRILLAT-SAVARIN, 1848, p. 85, tradução nossa).<sup>8</sup>

Visto a ausência bibliográfica acerca das preferências brasileiras pelo método de preparo coado/filtrado, realizou-se uma pesquisa na hemeroteca *on-line* da Biblioteca Nacional, a fim de encontrar possíveis vestígios que pudessem indicar uma anterioridade a essa preferência. Nessa busca, privilegiaram-se jornais e periódicos do Rio de Janeiro e São Paulo e foram utilizados os termos “cafeteira”, “café coado”, “café árabe” e “café turco”. Ao menos desde os anos 1830 artigos intitulados como “cafeteira de prata” ou “cafeteira de folha de flandres” apareciam em leilões ou em anúncios de furtos da Corte no Rio de Janeiro e na Província de São Paulo,<sup>9</sup> tendo presença constante nos jornais fluminenses e paulistas.

Entretanto, é somente no início do século XX que o café coado aparece pela primeira vez atrelado ao “gosto brasileiro”: “Para os Brillat Savarin indígenas, o bom gosto valorizara o café coado pelo clássico saquitol de algodão cru, com a ajuda da lendária chaleira preta de água a ferver...” (VALORIZAÇÕES, 10 dez. 1908, p. 4). Uma hipótese plausível é a de que inovações tecnológicas europeias tenham atingido as casas de algumas ricas famílias brasileiras ao longo do século XIX, e o uso de elementos coadores mais simples (como filtros de pano) possam ter sido disseminados amplamente ao longo do mesmo período.<sup>10</sup>

Em contrapartida, foram encontradas referências ao método “árabe” ou “turco” desde pelo menos 1860 em jornais brasileiros, colocando-os como equivalentes e distanciando-os enquanto formas não usuais de consumo da bebida. Em 1880, uma coluna intitulada “Cartas do Oriente” descrevia o café árabe consumido no Egito como algo distante do público brasileiro:

O tabaco e o café são tão necessários à sua existência como o ar que respiram, e para eles [ilegível] d’esse gozo, creio que só colocam o [ilegível] paraíso de Mahomet. É por esse motivo que consideram um ato de grande civilidade oferecê-los a qualquer pessoa que chega. [...] O grão, depois de torrado, sem excesso, e bem moído de modo a ficar reduzido a um pó impalpável, é misturado

---

<sup>8</sup> [No original] “J’ai essayé dans le temps toutes ces méthodes et celles qu’on a proposées jusqu’à ce jour et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celles qu’on appelle *à la Dubelloy*, qui consiste à verser de l’eau bouillante sur le café mis dans un vase de porcelaine ou d’argent, percé de très petit trous.” (BRILLAT-SAVARIN, 1848, p. 85).

<sup>9</sup> “Leilão hoje na rua atrás do Carmo, 4 [...] uma cafeteira de prata [...]”; “Fugiu no 19 de julho p.p., um preto de nome Marculino [...] com [...] uma cafeteira grande nova de folha de Flandres [...]”. (LEILÕES, 6 set. 1831, p. 3); (NOTÍCIAS Particulares, 4 ago. 1834, p. 6).

<sup>10</sup> Não se pretende aqui alongar-se sobre a questão do café coado, deixando em aberto uma possível análise mais aprofundada sobre o tema.

com açúcar, e mexido dentro de uma cafeteira de metal cheia de água a ferver. Pela segunda vez a cafeteira volta ao fogo até levantar nova fervura, feito que o café e [ilegível] pronto. Parte do pó assenta no fundo da xícara e a outra parte toma-se juntamente com a bebida. O perfume que tal café exala jamais se encontra no que é feito segundo o sistema europeu. (VIAGENS, 1880, p. 2).

Acredita-se, portanto, que a forma de preparo árabe pouco teve impacto durante a formação dos costumes brasileiros de consumo do café. Tal distanciamento também facilitaria para a não diferenciação do café à moda “turca” daquele feito nos países árabes. Mesmo com existência de uma expressiva imigração de libaneses e sírios para o Brasil desde fins do século XIX, essa prática possivelmente ficou restrita a essas comunidades e não se popularizou ao “gosto brasileiro”.

Então, uma questão é premente: como pode ser caracterizado o “café árabe”? Em uma pesquisa bibliográfica a respeito de uma cultura do café contemporânea, principalmente em países levantinos (Síria, Líbano, Palestina e Jordânia), foram encontrados textos jornalísticos que trouxeram informações relevantes para a pesquisa, em geral matérias de jornais e revistas *on-line* que tratavam de uma cultura árabe beduína, de caráter nômade e tradicional.

Na cultura beduína da Jordânia apresentada por Simone Van den Berg (2015), o café vem atrelado a um modo de preparo manual, desde a torra dos grãos em panelas ao fogo a lenha, passando pela moagem em pilões de madeira e o preparo em cafeteiras altas em formato de bule. O preparo é descrito como feito sempre diante dos visitantes; ou melhor: o café é feito em consideração ao visitante, importante traço da hospitalidade árabe beduína.

O anfitrião procederá colocando café para seus visitantes e você é servido com apenas um pouco em uma pequena xícara. Tecnicamente não mais que um gole, mas bebê-lo em apenas um também seria considerado uma indelicadeza. Tomar o café em apenas um gole é sinal que o café está frio. Então você bebe o café em três goles. Sempre use sua mão direita enquanto estiver tomando café. [...] Somente são autorizadas três xícaras. Se você deseja apenas uma, balance sua xícara rapidamente entre seu dedão e dedos enquanto devolve a seu anfitrião. Ele a tomará de você, a lavará e dará ao próximo visitante. [...] Sempre da direita para a esquerda. (VAN DEN BERG, 2015, tradução nossa).<sup>11</sup>

Na matéria jornalística *Coffee in Gaza is a ritual for grief and creativity*, a bebida é apresentada como algo que vai além do preparo e consumo:

---

<sup>11</sup> [No original] “The host will than proceed to pour the coffee to the guests and you’re served a tiny bit in a small cup. Technically not much more than one gulp, but drinking it in one go will also be impolite. Taking just the one sip is a sign that the coffee is cold. So you drink the coffee in three sips. Always use only your right hand when drinking the coffee [...] No more than three refills are allowed. If you want only one than you sway the cup quickly between thumb and fingers while holding it out to your host. He will take it from you, wash the cup and give it to the next guest. There are rarely enough cups to serve all guests at the same time, so you will be taking turns. Always working from right to left.” (VAN DEN BERG, 2015).

O café é associado com as tradições da população Levantina. A pop star libanesa Samira Tawfiq cantava sobre o café em seu dialeto rural, instruindo, “coloque o café e adicione um pouco de cardamomo”. Do mesmo modo, o poeta palestino Mahmoud Darwish menciona o café em “Memórias do Esquecimento”, que foi escrito durante o sítio de Beirute em 1982. (AL-GHOUL, 2013, tradução nossa).<sup>12</sup>

É também preciso marcar a desambiguação que evolui o café “turco” e o “árabe”. As diversas ocupações Otomanas aos países vizinhos fizeram com que, por um lado, a tradição do café “à maneira turca” fosse apropriada por essas culturas, principalmente nas grandes cidades árabes levantinas como Beirute e Damasco; por outro lado, fez com que surgisse um forte sentimento nacionalista ligado à bebida. Isso fez com que se criasse um movimento no sentido de apagar os turcos na história do café, fazendo com que surgissem os termos Café Grego, Armênio, Cipriota, Sírio, etc., sem que, no entanto, existissem grandes diferenças, se o método de comparação se relacionasse à forma de preparo? (KAKISSIS, 2013; ABRAHAM-BARNA, 2013). Entretanto, nos países árabes existe a diferença da adição de cardamomo e outras especiarias, além de fortes tradições da vida cotidiana ligadas à bebida, sendo muitas vezes simplesmente chamado de “Café Árabe”.

### **Memórias do café árabe: prospecção de entrevistados**

Partindo, portanto, de um questionamento simples para com o entrevistado – “como você vê a cultura do café no seu país?” ou “o que o café significa para você?” – o projeto justifica-se ao valorizar o que o próprio depoente tem a dizer em detrimento daquilo que nós, enquanto pesquisadores, temos a dizer sobre sua própria cultura.

A pesquisa iniciou-se, para além da revisão bibliográfica acima mencionada, pela leitura atenta do documento da Unesco de declaração do café árabe como patrimônio da humanidade. A partir desse documento pode-se entender que o ato de preparo e oferecimento do café ao convidado possui grande simbolismo, ligado a questões de hospitalidade; em outras palavras, “[...] quando as portas de um lar árabe estiverem abertas, um café será servido como gesto de generosidade aos visitantes” (UNITED NATIONS, 2015d). Foi possível identificar tais elementos tanto na cultura dos países inventariantes do Golfo, como também nos países árabes do mediterrâneo por meio de textos jornalísticos publicados na internet (AL-GHOUL, 2014; VAN DEN BERG, 2015).

---

<sup>12</sup> [No original] “Coffee is associated with the traditions of the Levantine peoples. The Lebanese pop star Samira Tawfiq sang about coffee in her rural dialect, instructing, “Pour the coffee and add some cardamom.” Likewise, the Palestinian poet Mahmoud Darwish mentions coffee in “Memory for Forgetfulness,” which was written during the siege of Beirut in 1982.” (AL-GHOUL, 2013).

Em torno dessa cultura material estão diversos objetos, com funções que envolvem a torra, moagem e infusão do café. Em suma são eles: *altawa* e *almehmas*, respectivamente o recipiente de torra e peça utilizada para mexer os grãos; *aljorn*, um pilão utilizado para a moagem dos grãos; e finalmente os dois principais e mais icônicos, a *dallah*, utilizada para infusão do café e os *funjals*, xícaras (UNITED NATIONS, 2015d).

O preparo do café segue todo o processo no momento da infusão, sendo o grão torrado e moído na hora. Em alguns casos, o *aljorn*, ou pilão, pode ser “tocado” servindo como aviso aos visitantes que a bebida está sendo preparada, pois no momento da moagem se batia o socador nos cantos da base do pilão como se fosse um sino. A moagem é feita junto com *hail*,<sup>13</sup> ou cardamomo, que é adicionado à água quente dentro da *dallah*; após a ebulição da água já com o café e cardamomo (geralmente por três vezes) o café está pronto para ser servido (UNITED NATIONS, 2015d).

Tais objetos, com os nomes apresentados acima, estão presentes no inventário dos Emirados Árabes, o mais completo dos quatro textos e provavelmente o país que encabeçou o processo de proposição do café árabe como patrimônio imaterial junto à Unesco. Sabia-se desde este ponto que objetos tais como torradores e moedores não seriam encontrados em culturas mais urbanas, onde o café já é comprado industrializado, sendo estes utensílios provavelmente marcantes de uma cultura de pequenos vilarejos ou beduína. Entretanto, objetos descritos no documento de inventário de Dubai como *dallah* (objeto utilizado para o preparo do café) e *funjals* ou *finjians* (xícaras) esperava-se ter eco tanto em comunidades pequenas como nas das grandes cidades.

Buscas por textos que conectassem estas tradições com a cultura árabe contemporânea também nos levaram a compreender que as informações presentes no documento da Unesco são apenas uma faceta da forma como o café é consumido, mesmo nos países inventariantes do Golfo. Geysa Araújo, em artigo apresentado à Universidade do Qatar, explica que:

Apesar de hoje o ritual de preparação do café ter dado lugar um método simplificado, similar ao preparo do café do Ocidente, o ato de server o *gahwa*, ou café Árabe, como um ritual contemporâneo continua ligado à socialização com amigos, família e parceiros de negócios. Portanto, é presente nos principais rituais de passagem, como nascimentos, casamentos e funerais. (ARAÚJO, 2010, p. 3, tradução nossa).<sup>14</sup>

<sup>13</sup> Todas as palavras apresentadas aqui, quando “romanizadas”, podem assumir formas variadas por conta da diferença estrutural da língua árabe escrita. A palavra cardamomo também pode ser escrita como *hail*, *hâl* ou *hayl*, sendo todas com o mesmo som final na língua árabe falada, de forma que decidimos adotar no texto a primeira.

<sup>14</sup> [No original] “Although today the multi-stepped coffee preparation ritual has given way to a more simplified method, similar to the Western coffee making process, the serving of the *gahwa*, or Arabic

Tentando buscar eco dessas práticas culturais em imigrantes e refugiados dos países árabes, pesquisadores do Museu do Café entraram em contato com a síria Muna Darweesh, encontrada em um aplicativo chamado Conectados.cc,<sup>15</sup> onde imigrantes de diversas origens têm espaço para vender seus produtos e oferecer seus serviços. Em 2913, Muna veio ao Brasil com marido, filhos e estabeleceu-se na cidade de São Paulo. Em uma conversa informal foi possível estabelecer pontos de contato entre tradições expressas na documentação da Unesco. Enquanto, por um lado, Muna apresentou uma série de costumes em relação ao casamento, funerais e ao oferecimento do café enquanto uma reverência ao convidado; por outro lado deixou bastante clara a separação entre a cultura do café urbana com a aquela mais tradicional e afastada dos grandes centros, marcante em vilarejos e grupos nômades.

Este momento do encontro prévio define-se como ideal para que seja possível a elaboração de um roteiro personalizado, entendendo a trajetória pessoal do entrevistado e suas potencialidades para o momento da gravação propriamente dita. Muna nesse momento nos contou tradições ligadas ao café, que inclusive acabou deixando de fora no momento de sua entrevista, seja por esquecimento ocasional ou proposital. Isso, no entanto, não se caracteriza como um problema, visto a característica da memória como uma narrativa em constante construção e desconstrução, marcada pelas lembranças e esquecimentos.

A partir deste encontro, foram mapeados outros possíveis entrevistados para o projeto, buscando narrativas que nos fizessem entender as práticas e costumes do café árabe trazidas por essas pessoas em seus deslocamentos. As principais características para um potencial entrevistado estavam nas memórias de “primeira geração” – ou seja, memórias de momentos e experiências vividas pela própria pessoa, e não aquelas herdadas de seus pais ou avós. Por isso, os movimentos de deslocamento de árabes recentes ao Brasil eram os que mais interessavam aos pesquisadores.

Apesar do contato fácil com Muna, preferiu-se focar em centros e instituições que já mantivessem laços com imigrantes para buscar os depoentes seguintes. Devido à proximidade do *Museu do Café* e do *Museu da Imigração*, que são geridos pela mesma Organização Social (OS) ligada à Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Estado de São Paulo, conversou-se com pesquisadores dessa instituição em busca de possíveis

---

coffee, as a contemporary ritual is still connected to socializing with friends, family and business partners. Thus, it is present in the main rites of passage, such as births, marriages and funerals.” (ARAUJO, 2010, p. 3).

<sup>15</sup> Alguns dos primeiros contatos foram feitos diretamente por esse site, porém preferiu-se em um segundo momento privilegiar contatos estabelecidos por meio de associações e institutos.

depoentes. Além disso, também entrou-se em contato com a *Mesquita Islâmica de Santos e Litoral Paulista*, com o *Instituto de Cultura Árabe de São Paulo* (ICARABE – SP), com a *Câmara de Comércio Árabe-Brasileira de São Paulo* (CCAB – SP) e com a *Câmara de Comércio e Indústria de Dubai* (Dubai Chamber).

Somente este último contato não rendeu depoentes ao projeto<sup>16</sup>, o que significou um avanço no que diz respeito à escolha de entrevistados. Visto a característica de deslocamento de pessoas dos países do Golfo ser mais decorrente de contatos comerciais e reuniões de negócios, o grupo de imigrantes de países levantinos foi privilegiado em relação aos primeiros, visto uma maior presença da comunidade de sírios e libaneses no Brasil.

Além destes locais, foi realizada uma incursão em restaurantes, bares e demais estabelecimentos que são mantidos pela comunidade árabe, em busca de locais que servissem o café árabe ao visitante. Percebeu-se que o café árabe é pouco servido nestes estabelecimentos, mesmo quando dirigido por pessoas provenientes de deslocamentos recentes, com a justificativa que o brasileiro pouco se interessa pelo café árabe e tem a preferência pelo café coado.

Nessa etapa, em março de 2017, houve o encontro com um imigrante libanês que vendia café na rua Barão de Duprat, próximo ao número 132 em frente à *Galeria Pajé* (São Paulo, capital) com uma cafeteira árabe de grandes proporções. O café preparado à maneira árabe com cardamomo era vendido para comunidade de sírios e libaneses que trabalhavam no entorno, tornando o lugar um espaço de encontro e sociabilidade. Infelizmente, não foi possível realizar entrevista com o vendedor por motivos linguísticos – sendo que toda a conversa feita com ele no momento foi traduzida por um gentil senhor que se dispôs naquele momento. Tudo se sabe sobre este rapaz é que tendo vindo ao Brasil há poucos anos, trouxe duas cafeteiras e as utilizava para sustento próprio vendendo café no centro de São Paulo a um Real a xícara/copo.

---

<sup>16</sup> Apesar disso, foi feito contato com a comunidade emirática por meio do presidente da Câmara, João Paulo Paixão, pessoa que foi de imensa ajuda para o projeto. Por meio dele, foi possível conversar sobre o assunto com o cônsul dos Emirados Árabes em São Paulo, Ibrahim Salem Alalawi, além de, por meio dele, ter sido estreitado os laços com o Museu do Café de Dubai e seu diretor Khalid Al-Mullah.

**Imagem 1.** Imigrante libanês vendendo café árabe no centro de São Paulo.



Fonte: Fotografia do meu arquivo pessoal, 2017.

### Entrevistados e deslocamentos

Antes que se fale sobre os resultados parciais do projeto, pretende-se nesta seção apresentar sumariamente os quatro principais entrevistados, suas trajetórias e o porquê foram escolhidos para o projeto. No dia 31 de maio de 2017, foi realizada a primeira entrevista com Talal Al-Tinawi, que nasceu na cidade de Damasco, Síria, e encontrou no Brasil refúgio com sua mulher e três filhos no ano de 2013 por conta da guerra civil. Foi indicado pelos pesquisadores do *Museu da Imigração*, por conta de suas participações em eventos naquela instituição. Apesar de ser formado em Engenharia Civil, Talal tinha em São Paulo um restaurante chamado “Talal Culinária Síria”<sup>17</sup> no bairro do Brooklin,

---

<sup>17</sup> É importante afirmar que Talal e sua esposa, Ghazal, encerraram as atividades do restaurante entre os anos de 2018 e 2019, tendo passado a trabalhar no atendimento de encomendas e de eventos gastronômicos.

onde aconteceu a conversa prévia para montagem de roteiro e a gravação das entrevistas. Talal, apesar de dizer que pessoalmente não aprecia a bebida, discorreu sobre o modo de preparo do café árabe, utensílios, tradições culturais na Síria e nos países vizinhos, como Líbano, Arábia Saudita e Egito, que visitou e também chegou a atuar por conta de seu emprego como engenheiro.

A presença de imigrantes e refugiados recentes na área da gastronomia é bastante visível, pois essas pessoas – ao se verem impedidas de seguir as profissões que desempenhavam em seus países de origem – vêm na culinária um meio de garantir o sustento da família. É o caso de Muna e seu esposo, provenientes de Latakia, cidade portuária localizada ao norte da Síria. Em entrevista gravada em 16 de novembro de 2017, feita na residência de Darweesh, no bairro do Cambuci em São Paulo, Muna contou-nos que veio para o Brasil em 2013, com seus três filhos, também por conta da guerra civil. Muna tem formação em letras (língua inglesa) e trabalhava como secretária em uma firma importadora de café em Latakia, e seu marido, Wessam, trabalhava como engenheiro naval. No entanto, ambos atuavam naquele momento como cozinheiros por verem nesse ramo uma possibilidade de sustento.

Todavia, nem todos árabes em movimentos imigração recente que trabalham na área da gastronomia o fazem por força das circunstâncias. É o caso de Georges Barakat, nascido na cidade de Zgharta, Líbano, e que imigrou para o Brasil no ano de 2004. Apesar de formado em engenharia, seu movimento de deslocamento foi motivado pelo interesse em abrir um negócio em outro país: após uma viagem turística ao Brasil, decidiu abrir um restaurante, tornando-se chef de cozinha. A entrevista foi realizada no dia 31 de maio de 2017 em seu estabelecimento chamado “Shahiya”, no bairro Chácara de Santo Antônio, zona sul de São Paulo.

Apesar de esse grupo ser composto por dois sírios refugiados e um libanês imigrante, pertencentes a movimentos de deslocamentos recentes (a partir do ano 2000), conversou-se com uma pessoa pertencente a um período de deslocamento anterior. É o caso de Salah Muhamad Ali, nascido no pequeno vilarejo libanês chamado Kamed el Laouz, localizado a leste de Beirute. Deslocou-se para o Brasil no ano de 1977 por conta da guerra civil libanesa (1975 – 1990) e estabeleceu-se inicialmente em São Paulo. Mudou-se para São Vicente e, depois, para Mongaguá, onde vive até hoje. Apesar de formado em letras (literatura francesa), trabalhou grande parte de sua vida com comércio. Atualmente, é presidente da *Sociedade Beneficente Islâmica de Santos e Litoral Paulista*, tendo nos recebido na *Mesquita Islâmica de Santos e Litoral Paulista*, onde foi gravada sua entrevista no dia 31 de maio de 2017.

Apesar de distantes, existe uma aproximação entre os quatro depoentes no que diz respeito aos imigrantes árabes e sua instalação no país de destino. Desde pelo menos as duas últimas décadas do século XIX até pelo menos a década de 1930, o Brasil recebeu grande e constante contingente de imigrantes sírios e libaneses.

Segundo Truzzi (1997), a entrada de imigrantes sírios começou a ganhar volume na virada do século XX, atingindo seu ápice antes da Primeira Guerra Mundial. Contabilizando sírios e libaneses conjuntamente, em 1913 foram registradas 11.101 entradas. Nos anos 20, o número de entradas se estabiliza na faixa de 5.000 registros anuais, vindo a abrandar durante o sistema de cotas adotado pelo governo brasileiro, em 1934. No Brasil, durante muito tempo as estatísticas encaixavam imigrantes oriundos do Oriente Médio na categoria “outras nacionalidades”, sendo o Estado de São Paulo o primeiro local a registrar categorias como turcos, turcos-asiáticos, libaneses e sírios. (BRASIL, 2017, p. 7).

Boa parte desses deslocamentos não se davam por meio dos canais que atraíam trabalhadores para a chamada “grande imigração do café”, feitos entre a iniciativa privada, representada pelos cafeicultores e fortemente subvencionada pelo governo imperial, e, depois, republicano. Sírios e libaneses entravam no Brasil por meio de uma rede de sociabilidade e solidariedade, onde novos membros inseriam-se em pequenos comércios ou atuavam como mascates. Esses primeiros imigrantes:

[...] se fixaram no Brasil contribuíram para a criação de espaços (igrejas, clubes, comércios e residências), onde parentes, conterrâneos e amigos, provenientes da mesma aldeia ou da mesma região, buscavam solidariedade e cooperação. Os imigrantes pioneiros formaram redes sociais, organismos de ajuda aos recém-chegados. (VILELA, 2002, p. 160).

Sabe-se que boa parte dos sírios refugiados e que chegaram após o início da guerra civil de 2011 puderam contar, por exemplo, com auxílios da *Sociedade Beneficente Muçulmana* (SBM), ligada à *Mesquita Brasil*, localizada em São Paulo (MACIEL, 2015). Salah Muhammad-Ali comentou sobre esse auxílio em nossa primeira conversa, dizendo que, apesar da *Mesquita Islâmica de Santos e Litoral Paulista* não ter estrutura para esse tipo de acolhimento, a instituição fazia parte de uma rede, que encaminhava à *Mesquita Brasil* em São Paulo todos que a procuram, além de ofertarem outros tipos de ajuda. Mesmo quando não auxiliavam financeiramente, estes locais funcionavam como uma acolhida simbólica no país de destino enquanto locais de sociabilidade, dando direcionamentos com relação à burocracia governamental brasileira ou oferecendo cursos e outras atividades de entretenimento e lazer. Talal Al-Tinawi, por exemplo, foi mencionado em uma matéria da *Folha de São Paulo* de 2016 como frequentador da *Mesquita de Santo Amaro em São Paulo*, local onde três vezes por semana dava aulas de

inglês, além de ter sido ali que sua família conseguiu ajuda para montar seu restaurante por meio de um processo de financiamento coletivo (NOGUEIRA, 2016).

### Resultados parciais

A partir das entrevistas, foi possível encontrar diversas aproximações entre os depoimentos e os costumes descritos nos inventários do café árabe enviados para a Unesco. A primeira delas e mais óbvia está na questão do gosto e do preparo do café, que aparece quando falam sobre diferença entre o café brasileiro e o café árabe:

Talal – Só pra saber, o café lá na Síria é bem diferente do café no Brasil. Lá na Síria o café é mais forte porque pra preparar... o café normal, o café dia-a-dia, precisa ferver mais ou menos dez minutos com pó, pó dentro – lá não usa filtro – lá também tem café como espresso, capuccino, esse tipo de café, mas eu falo de café... eu tô falando sobre o café normal, o café dia-a-dia, café feita casa, café feita reunião... (Talal Al-Tinawi, entrevista, 31 mai. 2017).

Talal, ao descrever o café “normal”, do dia-a-dia, descreve o café onde o pó é colocado direto na água fervente; quando o café se mistura totalmente à água e uma espuma espessa sobe, o café está quase pronto. Por esse método o café torna-se mais forte e com sabor marcante, levando a todos os entrevistados a demonstrarem certo estranhamento ao chegar ao Brasil e entrarem em contato com o café filtrado. Salah comenta em seu depoimento que, em 1978, o único café que gostava de tomar era o feito por máquina de *espresso*,<sup>18</sup> pois lembrava um pouco mais do gosto forte do café com que estava acostumado:

E, depois que vim pra cá pro Brasil eu vi que o café é bem diferente, que o café é bem mais fraco, e só em 78 – acredito – final de 78, que inventaram a máquina de café no aeroporto de Congonhas, a gente largava a Zona Leste em grupo de quatro, cinco jovens aí, pra chegar ao aeroporto só pra tomar um café, uma ou duas vezes por semana. (Salah Muhammad Ali, entrevista, 30 jul. 2017).

O preparo também envolve a adição de certas especiarias, que podem variar conforme o gosto de quem o prepara. A mais comum delas é, sem dúvidas, o *hail* ou cardamomo, presente na fala – e café – de todos os depoentes entrevistados até agora. Georges ainda lembra que o café preparado nas cidades, comprado de indústrias árabes já torrado e moído, em geral, vêm exposto nas gôndolas do mercado em duas opções: com ou sem cardamomo, já moído e misturado ao pó de café (Georges Barakat, entrevista, 28 nov. 2018).

---

<sup>18</sup> Opta-se aqui utilizar o termo em italiano, *espresso*, que usualmente é aplicado em publicações do barismo e sobre café em geral.

Ao falar do preparo, é impossível não tratar dos objetos que são utilizados para tal fim. Nessa questão, a multiplicidade de denominações utilizadas para o recipiente de preparo se transformou, em meio as entrevistas, em foco de interesse por parte dos pesquisadores, incentivando os entrevistados a falarem o nome do objeto em árabe: “Salah [...] a cafeteira, em árabe parece... Bruno – Pode falar em árabe. Salah – *Rakwe*, *rakwe*... [...] (Salah Muhammad Ali, entrevista, 30 jul. 2017).

Em nenhum momento da pesquisa o nome *rakwe* aparece para designar o objeto utilizado para o preparo do café árabe. Em livros ocidentais voltados para a cultura do barismo<sup>19</sup> (por sinal, bastante difundidos), o objeto sempre aparecia com o nome *cezve* para o turco e *ibrik* para ambos árabe e turco. Colocou-se para os entrevistados o nome *ibrik* e o estranhamento foi geral, pois o termo é utilizado para a denominação de chaleiras, leiteiras ou até moringas.

Muna – *ibrik* é do chá.

Bruno – Do chá.

Muna – Do chá. É chaleira.

Bruno – Chaleira. *ibrik* é chaleira. (Muna Darweesh, entrevista, 16 nov. 2017).

Ainda assim, o termo *doolleh* ou *delleh* apareceu com bastante frequência para denominar o objeto de preparo de café; este termo aproxima-se muito mais daquele usado pelos países inventariantes junto à Unesco para designar a cafeteira: *dallah*.

Muna – *Rakwe*.

Bruno – *Rakwe*.

Muna – Acho que no árabe tradicional, no língua árabe tradicional, tudo é *delleh*.

Bruno – *Delleh*.

Muna – Tudo *delleh*. *rakwe* é uma coisa – você conhece o termo “dois línguas árabe”... (Muna Darweesh, entrevista, 16 nov. 2017).<sup>20</sup>

É possível constatar, ainda, uma grande variedade de formas de denominar o mesmo objeto em diferentes dialetos do árabe. Enquanto os entrevistados libaneses e sírios o conhecem por *rakwe* e *doole*, foram encontradas também as palavras *bakraj*, *ghallaay* para designar o mesmo objeto (WORD, 2016);<sup>21</sup> além disso é estabelecido como sinônimo *doolleh* ou *delleh* comumente utilizado para tanto o objeto conhecido como

---

<sup>19</sup> Barismo é um ramo da gastronomia que visa uma especialização no preparo do café em suas diversas formas.

<sup>20</sup> O árabe possui uma estrutura tradicional e antiga, que inclusive está presente no Alcorão, e outra coloquial. É esta última que varia de país para país, sendo a primeira utilizada apenas em orações e ocasiões específicas.

<sup>21</sup> O assunto foi encontrado no fórum *Word Reference*, especializado em discussões linguísticas, onde nativos debateram sobre as diferenças de termos para designar o preparo do café em diferentes países árabes.

*dallah*, utilizado mais em comunidades beduínas e os países árabes do Golfo (Arábia Saudita, Catar, Emirados Árabes, etc).

**Imagem 2.** Objetos no Museu do Café: à esquerda *dallah/Baghdad boiler* e à direita *rakwe*.



Fonte: Museu do Café, 2017.

Entretanto, é importante notar que o documento da Unesco ao mencionar *dallah* não fala do mesmo instrumento que Muna, assim como Talal, que também utiliza a denominação *doolleh*. Geysa Araújo, citando importante obra sobre a transformação histórica das cafeteiras de Bramah, Edward e Joan Bramah, cita a *dallah* como *baghdad boiler/Arabic coffee pot*, sendo talvez um dos mais antigos formatos de instrumentos para o preparo de café, sendo substituído apenas no século XVIII pelo objeto que vamos, aqui, denominar de *rakwe* em árabe, ou *cezve* em turco (BRAMAH; BRAMAH, 1989, p. 22 *apud* ARAUJO, 2010, p.4).<sup>22</sup> Esta diferença de nomenclaturas acontece, possivelmente, devido à influência turca nos países levantinos, visto que o *rakwe* e *cezve* são, aparentemente, os mesmos objetos. Estes não estão presentes na cultura da bebida do Golfo que, por sua vez, possui bastante proximidade com a cultura beduína dos países levantinos; os entrevistados marcam em suas narrativas uma forte diferença entre o que diriam sobre os costumes de “pequenos vilarejos” e a vida urbana.

<sup>22</sup> O livro em questão intitula-se *Coffee Makers: 300 years of Art & Design*, de autoria de Bramah, Edward e Joan Bramah (1989). Essa obra é uma das mais completas a respeito da transformação do design de cafeteiras.

Outra constância no discurso dos entrevistados são as tradições do café nos momentos do casamento e velórios. Sobre este último, cita-se como sendo um café diferente, um café “amargo”. Talal fala sobre esse café, que possui uma forma diferente de preparo daquilo que considera o café cotidiano:

Talal – Lá tem café especial, [...] o café de luto. Esse café, pra fazer, precisa de mais ou menos 4 ou 5 horas. Não como o dia-a-dia, não. Esse café executado com muito de água, ah... e deixa no fogão mais ou menos 3-4 horas. Cada vez é só colocar água, você sabe, vai...

Bruno – ...ferver.

Talal – Ferver, fica vapor. Então, você precisa colocar água a cada 30 minutos, depende!

Bruno – Sim.

Talal – É. Depois, 3-4 horas fica bem, bem, magro [amargo] e... forte! Amargo e forte. (Talal Al-Tinawi, entrevista, 31 mai. 2017).

Dentro da cultura islâmica,<sup>23</sup> o luto possui um papel comunitário nos rituais de morte, sendo a participação de um funeral um “dever social”, uma oportunidade para “refletir sobre a vontade de Deus e sobre a vulnerabilidade e transitoriedade da vida” (RACY, 1986, p. 28, tradução nossa).<sup>24</sup> Talvez por isso, Salah, que é diretor da Mesquita de Santos e da Baixada Santista, tenha trazido em sua narrativa:

Salah – ...ainda. Exemplo, no Líbano, exemplo, é... quando morre uma pessoa, as pessoas preparam esse café bem forte, amargo, e fica servindo de direita pra esquerda, com pouquinho – uma quantidade bem pequena – a pessoa pega e pede benção ou pede perdão pro morto. Hoje em dia, a gente pega uma matéria, porque não tem como receber... exemplo, na minha cidade é uma localidade que falei o nome dela – Kamed al Laouz – 10 mil habitantes mas, praticamente, todo mundo vai dar os pêsames pro família do morto, ou do falecido. Onde você recebe essa gente? Então você pega um terreno, põe uma cobertura, uma tenda de lona, pega emprestado 400, 500 cadeiras coloca lá e o pessoal [inaudível]; então tem uma pessoa que pega o, faz o café, esse aí é sinal de tristeza pra começar a servir. Antigamente, a pessoa pegava o *rakwe*, quando morria alguém, e virava de cabeça pra baixo e deixava algum tempo em sinal de luto, igual quando a gente coloca um sinal de luto quando morre alguém. Então lá, na minha cidade, o pessoal oferece o café com essas quantidades pequenas, é... sem chacoalhar; porque se você chacoalha, mostra aquele barulho que eu falei no início, quando tá sinal de alegria, de visita, normal, mas não pra... na, no recebimento do... das pessoas, quando morre alguém, não pode balançar, não pode fazer barulho nenhum, só servir pequenas quantidades para as pessoas, as pessoas – do jeito que eu falei – pega e toma de uma vez só, e pede clemência, perdão, do morto. Até agora tem esses costumes. (Salah Muhammad Ali, entrevista, 30 jul. 2017).

---

<sup>23</sup> É importante destacar que nem todo árabe professa a fé islâmica. Em especial a comunidade siria em sua primeira época de deslocamentos para o Brasil, muitos cristãos ortodoxos e maronitas vieram e aqui se fixaram. Entretanto, os quatro principais entrevistados nesta pesquisa são muçulmanos, portanto não consideraremos neste artigo a influência de outras religiões na cultura do café árabe.

<sup>24</sup> [No original] “Funeral attendance is considered a public duty. The funeral enables those in attendance to reflect upon God’s will, and upon the vulnerability and transience of life.” (RACY, 1986, p. 28).

A presença desse assunto em todas as narrativas dos depoentes atesta a importância desse “café amargo” que, possivelmente, tem o papel de transmitir um símbolo de reflexão e pesar, em função do luto pelo falecido. Georges ainda adiciona a questão do *chaffe*, que seria a quantidade correta para se colocar na xícara do convidado nessas ocasiões; em outras palavras, *chaffe* é a quantidade ideal para se tomar o café em apenas um gole, em uma “sorvida” (Georges Barakat, entrevista, 28 nov. 2018).

No que diz respeito aos ritos do funeral, as aproximações são flagrantes com a cultura do café árabe registrada pelos inventários dos países do Golfo. A forma de preparo do café, a estrutura em que o café é servido (da direita para a esquerda) e a quantidade colocada na xícara são marcadas enquanto regras de etiqueta nos inventários; entretanto, tais particularidades só são reconhecidas pelos entrevistados nesse momento de luto ou por conhecerem como hábitos distantes, de pequenos vilarejos ou caravanas beduínas.

É nesse ponto onde é possível marcar um distanciamento das práticas registradas pela Unesco e aqueles reconhecidos pelos entrevistados enquanto uma cultura do café. Os países inventariantes trouxeram em seu texto uma cultura tradicional e beduína, marcada pelos processos manuais e artesanais de torra, moagem e preparo, sempre diante do visitante. Tais práticas se distanciam de uma cultura de café urbana muito mais simplificada, ágil e menos parecida com as tradições beduínas, o ato de servir o café contém elementos ligados à socialização com amigos, família, parceiros de negócio, assim como em rituais de passagem (ARAUJO, 2010, p. 3).

Além disso, os inventários mencionam genericamente a presença de canções e poemas relacionados ao café; tais questões podem ligar-se a uma tradição beduína, mas pode ser marcado nas canções da *pop star* libanesa Samira Tawfiq ou dos poemas de Mahmoud Darwish, como citados anteriormente (AL-GHOUL, 2013), também mencionado por Muna em seu depoimento.<sup>25</sup> Em outras palavras, as quatro narrativas constroem-se entre aproximações e distanciamentos da cultura urbana e a cultura beduína, sendo esta última registrada como patrimônio imaterial.

Por fim, duas perguntas de corte<sup>26</sup> eram feitas para todos os entrevistados: como viam o café árabe no Brasil? Mantinham as tradições do café? No caso do oferecimento ao convidado, todos responderam da mesma forma: em geral, se fossem pessoas da

---

<sup>25</sup> Enquanto este artigo era escrito, um outro depoimento foi feito com a palestina Oula Alsaghir, residente na cidade de São Paulo. O depoimento ainda está em fase de transcrição e análise, mas é importante deixar registrado que a entrevistada também citou (e recitou) um poema de Mahmoud Darwish, que fala sobre os dias em que ficou preso e relaciona as saudades da mãe ao café feito por ela.

<sup>26</sup> O termo “pergunta de corte” refere-se às perguntas presentes em todos os roteiros de entrevistas.

própria comunidade, sim; caso fossem brasileiros, o estranhamento ao café árabe fazia com que buscassem outras soluções, como oferecimento de chá ou café coado.

Todos os entrevistados trouxeram consigo em seus processos de imigração os objetos de preparo do café, indicando ser um item importante para suas vidas no país de destino. Tinham os dois tipos: o *rakwe* e a *dallah*, ao estilo *bagdad boiler*, considerada mais tradicional. O primeiro objeto seria para um uso cotidiano e corrente; já o segundo, de maiores proporções, era considerado uma cafeteira para ser utilizada em ocasiões especiais, como casamentos e funerais, eventos presentes na vida comunitária dos entrevistados.

### Considerações finais

Desde 2017, os pesquisadores do *Museu do Café* têm se esforçado para entender a inserção e as permanências da cultura do café árabe no Brasil, sobretudo nas cidades de São Paulo e Santos. Nesses últimos dois anos, foi possível, por meio da análise das narrativas desses depoentes e do cruzamento com a literatura já escrita sobre o assunto, adentrar ao mundo do café árabe.

Até que se entrasse em contato com a declaração do café árabe enquanto patrimônio imaterial pela Unesco em 2015, se tinha apenas uma vaga noção da importância do café para essas comunidades, sem, no entanto, ter ideia de possíveis caminhos a seguir para compor um escopo de estudo a respeito do assunto. A leitura atenta de uma bibliografia, dos inventários e o contato com essas comunidades foi de fundamental importância para que se entendesse que, de fato, essa cultura do café está presente no estado de São Paulo e, apesar de não difundida no paladar do brasileiro, ao menos possuía eco dentro das comunidades imigrantes levantinas.

Entende-se que o processo de inventariar costumes pode ser, por vezes, genérico para que se consiga alcançar o *status* de patrimônio imaterial. Entretanto, é importante ressaltar que os inventários serviram como guias que nortearam os roteiros dos depoimentos, levando os entrevistados a possibilidade de confrontação das tradições ali inscritas. Tendo-se em mente as diferenças dos povos levantinos e do Golfo, principalmente no que diz respeito a uma cultura urbana, da qual os entrevistados fazem parte, sobressai o fato de que exista uma aproximação de uma cultura do café árabe entendida como tradicional e beduína.

As aproximações dão-se por meio da forma de preparo, a utilização de especiarias – especialmente o cardamomo ou *hail* –, além da diferença do café cotidiano para o café “amargo” do funeral. A dicotomia entre uma memória coletiva distante da cultura do café

beduíno e sua vivência de uma cultura urbana do café faz com que pensemos criticamente a respeito dos inventários enviados à Unesco. É inclusive essa aproximação por meio de uma memória coletiva de uma cultura do café beduíno que, em ambos os casos, acaba tornando-se um tanto rarefeita no contexto de aceleração da vida urbana, mesmo no caso dos países inventariantes do Golfo. Em outras palavras: o café registrado como patrimônio acaba não sendo o café cotidiano desses países.

Além disso, é importante marcar a influência das dominações turcas nos países levantinos. Isso fez com que objetos e formas de preparo sofressem alterações, sendo o café árabe trazido pelos entrevistados em seus processos de deslocamento um tanto diferente daquele consumido nos países do Golfo, assim como às proporções de café e cardamomo no processo de preparo do café.

É importante deixar registrado que o projeto se posiciona em uma lacuna dos estudos da historiografia do café no Brasil. Os laços históricos do grão com a Península Arábica e a presença histórica de sírios e libaneses não foram suficientes para gerar esforços para o estudo de tais tradições e sua presença no Brasil e, especificamente, no estado de São Paulo. A preferência histórica do brasileiro pelo café filtrado/coado talvez tenha feito com que o café árabe ficasse restrito às comunidades de imigrantes, diferentemente do que aconteceu com a culinária árabe como um todo.

A confusão do nome dado ao objeto de preparo do café ao ser apresentada aos entrevistados relaciona-se com essa questão: apesar de existir inúmeros nomes dados ao objeto em diversos países árabes (e especificamente mencionado nas entrevistas *rakwe* e *dolleh*), conhece-se na tradição ocidental europeia com o único nome ao qual os quatro entrevistados não reconheceram enquanto um objeto ligado ao preparo do café, o *ibrik*, um objeto que relacionam em suas memórias ao consumo do chá.

Uma hipótese para esta possível confusão reside na maior proximidade do Brasil com a experiência e costumes europeus do café. A propagação do café árabe em jornais e periódicos brasileiros desde fins do século XIX e ao longo do século XX era com algo distante e, muitas vezes, apresentado genericamente como “turco”. Mesmo Brillat-Savarin, bastante lido até hoje em cursos de gastronomia e na área do barismo, apresentava o “café oriental” ao público europeu como “à maneira turca”. Tais questões talvez tenham lançado uma sombra nas particularidades da cultura do café árabe no Brasil. O tema ainda possui lastro para discussões e poderá ser trabalhado em suas diferentes particularidades em outros trabalhos desenvolvidos.

Por fim, entendendo o museu em sua função social alicerçada na tríade: “conservação – pesquisa – extroversão”, o Museu do Café não se limitará ao entendimento da cultura imaterial e material do café árabe presente no Brasil na

contemporaneidade. Logo, espera-se com este material, que sejam realizadas exposições e ações de mediação, a fim de que o público visitante possa ter contato com a complexidade do tema. Nessas exposições, as narrativas desses imigrantes coletadas – e ainda os que serão contatados e registrados – serão de suma importância, devolvendo, assim, à sociedade a contribuição dada por estes depoentes ao longo do projeto “Memórias do Café Árabe”.

## Referências

ABRAHAM-BARNA, Corina Georgeta. The term of Turkish coffee: a semasiological approach. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, Timisoara (Romania), vol. 19(2), p. 271-275, 2013. Disponível em: <http://bit.ly/2LFgrBe>. Acesso em: 4 jul. 2019.

ARAUJO, Geysa. *Dallah, Gahwa and the Senses*. In: *DESI 602 – ADVANCED DESIGN SEMINAR*, 19 abril 2019, Virginia Commonwealth University Qatar. Anais. Doha: Qatar University, 2019. p. 2-22. Disponível em: <http://bit.ly/2YCSUVo>. Acesso em: 17 mar. 2017.

BRAMAH, Edward; BRAMAH, Joan. *Coffee Makers: 300 Years of Art & Design*. Londres: Quiller Press Ltd, 1989.

BRASIL, Emmanuel de Nazareth. *Migração Síria Contemporânea: Da partida a (Re)Inserção*. 2017. 84 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Sociologia) – Departamento de Sociologia do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Brasília, 2017.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du Gout ou méditations de gastronomie transcendante*. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Dédié aux gastronomes parisiens. Paris: Typographie de A. Lacour, 1848.

GALLAND, Antoine. *Da origem e propagação do café*: extraído de um manuscrito árabe de 1696 da biblioteca do rei; tradução Cristina Cupertino. São Paulo: Octavo, 2011.

HATTOX, Ralph S. *Coffee and Coffeeshouses: the origins of a Social Beverage in the Medieval Near East*. Seattle and London: University of Washington Press, 1996. Disponível em: <http://bit.ly/2OtwiTw>. Acesso em: 18 nov. 2019.

MALTONI, Enrico; CARLI, Mauro. *Coffee Makers: macchine da caffè*. Milano: Collezione Enrico Maltoni, 2013.

RACY, Ali Jihad. Lebanese Laments: Grief, Music, and Cultural Values. *The World of Music*, Berlin (Germany), Vol. 28, No. 2, p. 27-40, 1986.

SAID, Edward. *Orientalismo: o Oriente como invenção do Ocidente*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

TAUNAY, Affonso de. *Pequena História do Café*. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1934.

UCKERS, William. *All about coffee*. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922. Disponível em: <http://bit.ly/2KxObzg>. Acesso em: 18 nov. 2019.

UNITED NATIONS Educational, Scientific and Cultural Organization. *Arabic coffee, a symbol of generosity*, [Paris: UNESCO] 2015. Disponível em: <http://bit.ly/2L2YmgS>. Acesso em: 4 jul. 2019.

UNITED NATIONS Educational, Scientific and Cultural Organization. *Intangible Cultural Heritage Inventory – Oman*. [Paris: UNESCO], 2015a. Disponível em: <http://bit.ly/2NAAL9K>. Acesso em: 4 jul. 2019.

UNITED NATIONS Educational, Scientific and Cultural Organization. *Intangible Cultural Heritage Inventory – Qatar*. [Paris: UNESCO], 2015b. Disponível em: <http://bit.ly/2FUr1Ri>. Acesso em: 4 jul. 2019.

UNITED NATIONS Educational, Scientific and Cultural Organization. *Intangible Cultural Heritage Inventory*. [Paris: UNESCO], 2015c. Disponível em: <http://bit.ly/2FVhsS9>. Acesso em: 4 jul. 2019.

UNITED NATIONS Educational, Scientific and Cultural Organization. *Intangible Cultural Heritage Inventory – United Arab Emirates*. [Paris: UNESCO], 2015d. Disponível em: <http://bit.ly/2XRRRU8>. Acesso em: 28 mar. 2017.

VILELA, Elaine Meire. Sírios e libaneses Redes sociais, coesão e posição de status. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, vol. 26, n. 76, p. 158-225, jun. 2011. Disponível em: <http://bit.ly/2LDsZt2>. Acesso em: 4 jul. 2019.

### Fontes jornalísticas

AL-GHOUL, Asmaa. Coffee in Gaza is a ritual for grief and creativity. *Al-Monitor: the pulse of the middle-east*, Washington, 17 jan. 2014. Disponível em: <http://bit.ly/33MTTF1>. Acesso em: 4 jul. 2019.

KAKISSIS, Joanna. Don't Call It 'Turkish' Coffee, Unless, Of Course, It Is. *NPR*, 27 abr. 2013. Disponível em: <https://n.pr/2JdlrKM>. Acesso em: 5 jul. 2019.

LEILÕES. *Diário do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: n. 5, 6 set. 1831, p.3. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://bit.ly/2ntbjXf>. Acesso em: 8 out. 2019.

MACIEL, Camila. Mesquita em São Paulo ajuda 1,8 mil refugiados sírios da guerra civil. *Portal Empresa Brasil de Comunicação (EBC)*, Brasília, 19 set. 2015. Disponível em: <http://bit.ly/2Jcal4b>. Acesso em: 17 nov. 2019.

NOGUEIRA, Amanda. Mesquita em Santo Amaro serve de centro de apoio para refugiados que chegam a SP. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 26 mar. 2016. Disponível em: <http://bit.ly/2YzWz6b>. Acesso em: 5 jul. 2019.

NOTÍCIAS particulares. *Diário do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: n.3, 4 ago. 1834, p.6. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://bit.ly/2p34Z9l>. Acesso em: 8 out. 2019.

VALORIZAÇÕES. *Jornal do Brasil*. Rio de Janeiro: ano 18, n.345, 10 dez. 1908, p.4. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://bit.ly/2AWO7DY>. Acesso em: 8 out. 2019.

VAN DEN BERG, Simone. Coffee rituals with the bedouins in Jordan. *Paper Travels*, 18 set. 2015. Disponível em: <http://bit.ly/30fj7cY>. Acesso em: 4 jul. 2019.

VIAGENS. Cartas do Oriente – Egito. A Constituinte: Órgão Liberal Diário. São Paulo: ano 1, número 267, 9 jun. 1880. Acervo Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://bit.ly/2p4d4ur>. Acesso em: 8 out. 2019.

WORD Reference.com, 2016. *All dialects*: Turkish coffee pot. Language Forum, Semitic Languages, Arabic, XenForo Ltd. Disponível em: <http://bit.ly/32k5JWG>. Acesso em: 11 jul. 2019.

### Fontes orais

Talal Al-Tinawi. Entrevista concedida a Bruno Bortoloto do Carmo e Pietro Marchesini Amorim enquanto pesquisadores do Museu do Café. São Paulo – SP, 31 mai. 2017.

Salah Muhammad Ali. Entrevista concedida a Bruno Bortoloto do Carmo e Pietro Marchesini Amorim enquanto pesquisadores do Museu do Café, Santos – SP, 30 jul. 2017.

Muna Darweesh. Entrevista concedida a Bruno Bortoloto do Carmo e Pietro Marchesini Amorim enquanto pesquisadores do Museu do Café. São Paulo – SP, 16 nov. 2017.

Georges Barakat. Entrevista concedida a Bruno Bortoloto do Carmo e Pietro Marchesini Amorim enquanto pesquisadores do Museu do Café. São Paulo – SP, 28 nov. 2018.