

“Essa *shawarma* não é a nossa, mas tem que ser assim”: a culinária e a memória sensorial da Síria em um restaurante árabe de Florianópolis¹

Guilherme Vasconcellos Leonel²

Para Mara e Carlos Leonel

Resumo: O artigo apresentado neste texto consiste em parte da reflexão desenvolvida em minha dissertação de mestrado “Entre nós já existe pão e sal’: Memória e técnica em restaurantes árabes da cidade de Florianópolis”. Nele, procuro refletir, a partir de meu trabalho de campo em uma lanchonete árabe da capital de Santa Catarina, sobre as maneiras por meio das quais a relação com a culinária e os estímulos sensoriais provenientes do preparo e consumo dos pratos originários da cultura de meu anfitrião, um imigrante deslocado pelo conflito sírio, atuam para evocar e presentificar, na experiência cotidiana, suas memórias da Síria anteriores à Guerra Civil no país. A análise baseia-se no conceito de memória dos sentidos para analisar, sob um viés etnográfico, os processos de subjetivação experimentados por imigrantes árabes em êxodo forçado, e como a relação de meu anfitrião, que se torna proprietário e cozinheiro em um restaurante de comida árabe como resultado do processo migratório, com os cheiros e sabores das receitas da sua cultura intermedia e afeta sua relação com as lembranças de seu país de origem. Ao mesmo tempo, avalia-se se estes pratos atuam também como parte na narrativização destas memórias e das relações construídas por ele com seus clientes e outros sujeitos da comunidade islâmica de Florianópolis.

Palavras-chave: Memória sensorial; Culinária; Oriente Médio; Refúgio; Narrativa.

“THIS ISN’T OUR SHAWARMA, BUT THAT’S HOW IT HAS TO BE” - SYRIA’S CUISINE AND SENSORIAL MEMORY IN A FLORIANÓPOLIS’ ARAB RESTAURANT

Abstract: The article presented here consists in part of the reflection developed in my Master’s thesis “Entre nós já existe pão e sal’: Memória e técnica em restaurantes árabes da cidade de Florianópolis”. Based in the field work I did in an Arab restaurant located in the capital city of the Santa Catarina state, Florianópolis, I reflect on the ways by which the relation that my host, an immigrant displaced by the Syrian conflict and now owner and cook in an Arab restaurant due to this migratory process, has with the cuisine of his homeland and how the sensorial stimuli that come from the making and consumption of

¹ Este artigo teve sua versão original apresentada durante a XIV Reunião de Antropologia do Mercosul, entre 01 e 04 de agosto de 2023, no GT 38: “Corporalidades, procesos de subjetivación y ontologías relacionales”. O que trago aqui é uma segunda versão do trabalho apresentado durante o evento e enriquecido com as discussões realizadas naquela ocasião, agradeço às professoras Vânia Zikán Cardoso, Adil Podhajcer e Silvia Citro, e ao colega Jesus Gutierrez pelas contribuições que enriqueceram em muito o que tentava propor com este texto.

² Bacharel em Jornalismo pela Universidade de Taubaté (UNITAU), mestre em Antropologia Social pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGAS/UFSC) e doutorando em Antropologia Social pela mesma instituição. E-mail: guil_leonel@hotmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-7136-7811>.

the typical dishes from his culture act to evoke and make present, in his day-to-day experience, his memories that precede the Syrian Civil War. The reflection is based on the concept of sensorial memory and analyzes, from an ethnographic standpoint, the subjectivation processes that are experienced by forcibly-displaced Arab immigrants and how my host's relation with the smells and flavors that come from the typical dishes of his culture mediate and affect his relation with his homeland memories. Simultaneously, I assess whether these dishes also act as parts of the narrativization of those memories and of the relations he built with his clients and other subjects of the Florianópolis Islamic community.

Keywords: Sensory memory; Cuisine; Middle East; Refuge; Narrative.

Introdução

Este artigo consiste em parte da análise desenvolvida em minha dissertação de mestrado, concentrando-se sobre o período entre os dias 24 de maio e 21 de junho de 2023, enquanto realizei trabalho de campo na lanchonete Oásis³, no centro de Florianópolis. O objetivo deste texto é propor uma reflexão sobre as maneiras como a memória da Síria é acionada e presentificada no espaço de um estabelecimento de identidade marcadamente árabe da capital catarinense. Para isso, parto do conceito de “memória dos sentidos” proposto por Nadia Seremetakis (1994) para analisar “em que extensão a experiência e a capacidade de narrar a história estão vinculadas aos sentidos”⁴ (Seremetakis, 1994, p. 3, tradução livre). Ao longo deste texto, descrevo algumas das experiências ocorridas durante o trabalho de campo, utilizando-as para elaborar interpretações sobre como as memórias do corpo e dos sentidos agenciam e participam das práticas na rotina do restaurante de Chefe, meu anfitrião e dono do estabelecimento, e dos processos pelos quais os pratos do restaurante foram escolhidos e são preparados, e como esses elementos por sua vez fazem emergir essa memória. Argumento que, por meio desse atravessamento dialético entre prática e memória, Chefe elabora seu processo de subjetivação no novo contexto de seu país receptor ao presentificar as experiências de seu ambiente de origem.

Assim, a partir do proposto por Seremetakis de que o “sensorial não é apenas contido dentro do corpo como uma capacidade ou poder internos, mas também dispersos no exterior, na superfície das coisas como suas características autônomas” (Seremetakis, 1994, p. 6, tradução livre)⁵, procuro refletir sobre os modos pelos quais essa experiência corporal, informada pela memória, media o modo como meu anfitrião orienta suas práticas diárias no restaurante e também a relação que ele estabelece com o produto que vende. Essa análise parte da proposta de entender o restaurante e a *shawarma* como “objetos dotados de sentido” (Seremetakis, 1994, tradução livre)⁶ que

³ Optei por preservar o anonimato de todos os sujeitos e lugares apresentados no texto. Assim, todos os nomes próprios apresentados neste artigo são pseudônimos.

⁴ No original: “to what extent the experience of and the capacity to narrate history is tied to the senses?”.

⁵ No original: “the sensory is not only encapsulated within the body as an internal capacity or power, but is also dispersed out there on the surface of things as the latter’s autonomous characteristics, which then can invade the body as perceptual experience”.

⁶ No original: “meaning-endowed objects”.

“carregam em si sedimentação histórica e emocional que pode provocar e estimular gestos, discursos e ações” (Seremetakis, 1994, p. 7, tradução livre)⁷.

Para analisar as práticas de culinária utilizo também as reflexões de Luce Giard (2021) de que “quando alguém é forçado ao exílio pela conjuntura política ou pela situação econômica, o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida” (Giard, 2021, p. 250). Entretanto, considero que, mais do que o simples pertencimento à cultura, é a memória sensorial e afetiva que organiza essa prática “com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo ‘romance familiar’ e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância como ritmos e estações” (Giard, 2021, p. 218).

Além disso, partindo da conceituação da educação da atenção proposta por Ingold (2010), argumento que, ainda que tanto as artes de fazer (Certeau, 2021) do restaurante quanto o preparo das *shawarmas* exijam, “como qualquer outra prática de habilidade, poderes de discriminação perceptiva finamente ajustados na experiência anterior” (Ingold, 2010, p. 18), é a memória sensorial das experiências na Síria que intermedia o engajamento dessas práticas. Assim, seguindo o oportuno exemplo do livro de receitas dado por Ingold, de que a habilidade é construída “seguindo os mesmos caminhos dos meus predecessores e orientado por eles” (Ingold, 2010, p. 19), são os sentidos que organizam essa habilidade a partir das experiências afetivas que eles evocam, como quando Luce Giard relata a constatação de que quando criança havia memorizado gestos, sabores, odores e cores (Giard, 2021) e que “bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer havia herdado e estavam armazenadas em mim” (Giard, 2021, p. 213-214).

Proponho também pensar o próprio restaurante e a rotina das práticas de Chefe no estabelecimento a partir da “dinâmica sinergia entre organismo e ambiente” (Ingold, 2000, p. 16), em que sujeito e lugar se produzem simultaneamente, e nas quais as experiências mnemônicas sensoriais e afetivas são um importante agente deste processo, de modo que, ao mesmo tempo em que ocorre esse “movimento pelo qual as pessoas criam os seus ambientes e, portanto, a si mesmas” (Ingold, 2010, p. 17), as experiências da Síria são presentificadas pelo seu acionamento nessa produção mútua de sujeito e ambiente. Ou, da forma como foi colocado por Certeau, “a memória mediatiza transformações espaciais” (Certeau, 2021, p. 161).

Na primeira seção, descrevo minha entrada de campo, detalhando como conheci meu anfitrião, minha primeira experiência no restaurante e como os temas me foram trazidos à atenção. Na segunda seção, faço uma breve discussão sobre o espaço do restaurante e as práticas adotadas por Chefe no trabalho a partir da perspectiva de um aprendizado da técnica. Na terceira seção discorro sobre a relação de Chefe com a *shawarma* e seus tensionamentos com sua memória sensorial, pensando o restaurante e a *shawarma* como artefatos (Seremetakis) que, sendo eles mesmos formas sensoriais, podem “provocar a emergência, o despertar de memórias acumuladas e, portanto, dos sentidos contidos dentro deles” (Seremetakis, 1994, p. 10, tradução livre)⁸, que relacionam

⁷ No original: “bear within them emotional and historical sedimentation that can provoke and ignite gestures, discourses and acts”.

⁸ No original: “the artifact can provoke the emergence, the awakening of the layered memories, and thus the senses contained within it”.

estes dois engajamentos no presente com a memória de suas experiências na Síria, constantemente presentificando-a no cotidiano do restaurante.

Antes de partir para a descrição de meu trabalho de campo e apresentar as reflexões derivadas da atividade etnográfica, faz-se necessário um breve resumo do contexto histórico da imigração árabe na cidade de Florianópolis. Conforme explica Espinola em sua tese “O Véu Que (Des)Cobre: Etnografia Da Comunidade Árabe Muçulmana Em Florianópolis” (2005), a trajetória da imigração árabe em Santa Catarina acompanha o percurso da imigração para o Brasil como um todo, com os primeiros imigrantes árabes chegando ao estado durante o decênio de 1871 a 1880, acompanhando ingresso dos árabes no país, com picos de imigração no período próximo às duas Guerras Mundiais. Conforme descreve Menezes (2012), já na década de 20 era possível verificar a presença árabe na Grande Florianópolis, o que era atestado pela significativa presença de estabelecimentos comerciais de imigrantes e descendentes. Nas décadas seguintes, famílias da comunidade árabe viriam a prosperar econômica e socialmente na região, com sua atividade comercial concentrando-se principalmente em mascates e outras áreas de comércio. Entretanto, esse primeiro movimento migratório consistia principalmente de árabes cristãos, para quem “a emigração foi uma forma de fuga dos povos árabes da violenta dominação do Império Turco-Otomano. Os turcos, de fé islâmica, perseguiam os árabes cristãos, que em sua maioria viviam na Síria e no Líbano” (Menezes, 2012, p.32).

Já no caso de imigrantes árabes islâmicos – de maior significância para esta pesquisa –, Espinola localiza o início da imigração para Florianópolis na década de 60, embora as práticas religiosas e sociais desse grupo ocorressem de forma privada até a década de 90, década da constituição do “Centro de Estudos Islâmicos de Florianópolis, um marco na conquista institucional dos muçulmanos na cidade como proposta de uma sede social” (Salvador, 2017, p. 2). Posteriormente, o aumento do número de imigrantes muçulmanos na cidade levou ao início da construção da mesquita Al Khalifa, em 2011, com sua inauguração acontecendo em dezembro de 2020. O papel de conflitos como catalisador de grandes fluxos migratórios seria verificado ainda pelo menos duas vezes: a partir de 2008, em função dos conflitos no Oriente Médio e durante o período da Guerra Civil na Síria⁹. Essa característica de ondas de migração que ocorrem em resposta a conflitos seria uma das explicações para o número de imigrantes ser maior que o de sujeitos nativos na comunidade islâmica de Florianópolis. Atualmente, a comunidade islâmica da capital conta com cerca de 500 membros. Tal comunidade foi um importante ponto de apoio na chegada dos sujeitos “deslocados pelo conflito sírio”¹⁰, oferecendo apoio e orientação no processo de adaptação ao novo país, oportunidades de emprego e uma rede de práticas sociais parcialmente semelhante a seu contexto nativo, atuando até mesmo como intermediária no repatriamento em alguns casos¹¹. Embora seja difícil precisar exatamente, o primeiro restaurante de comida árabe de Florianópolis teria sido

⁹ Referência: <https://ndmais.com.br/cidadania/muculmanos-manezinhos-comunidade-islamica-de-florianopolis-celebra-30-anos-e-mesquita-propria/>.

¹⁰ Utilizo o termo adotado por Juliana Carneiro da Silva em “O Parentesco no Refúgio” (in: Etnografias do Refúgio no Brasil, 2020) por entender que a figura jurídica do termo “refugiado” e as tensões políticas que o termo evoca podem levar a uma totalização das experiências heterogêneas dos grupos que são enquadrados por essa terminologia. Assim, opto por emprestar o termo com o objetivo de dirigir o foco com mais especificidade ao sujeito que é etnografado neste artigo.

¹¹ Referência: <https://ndmais.com.br/noticias/relatos-e-historias-de-quem-deixou-o-pais-e-a-familia-por-conta-da-guerra/>.

o Kaffa, com uma breve nota do jornal Zero de setembro de 1989 recomendando o estabelecimento entre as opções gastronômicas da capital¹².

“Quando meus clientes vêm aqui e não me acham, não comem” – Experimentando o campo

Quem cruza os passeios de paralelepípedos do calçadão João Pinto, na região central de Florianópolis, indo da Praça Quinze de Novembro em direção à Avenida Hercílio Luz, em qualquer horário entre às quatorze e às duas horas da manhã, de terça-feira a domingo tem a chance de ser recebido com uma variedade de aromas, como carne, massa de grão de bico frita e temperos como alho, cominho e coentro. Se essa caminhada for empreendida nas noites entre quinta-feira e domingo, particularmente entre o período que vai das oito horas ao início da madrugada, o andarilho pode, além das ondas aromáticas, ver-se de frente com uma fila, de comprimento variável mas destino certo, que se alinha algo ordenadamente, próxima da calçada esquerda da via e desemboca no mesmo lugar de onde os aromas emanam: um pequeno estabelecimento de comida árabe composto por uma longa mesa de parede com bancos altos na extremidade direita da loja; uma prateleira com produtos como goma e caixas de doce ao fundo; e um balcão que ocupa a maior parte do lado esquerdo do estabelecimento, onde estão instaladas duas estufas, uma onde kibes e esfihas são mantidos mornos e outra em que estão doces árabes. Atrás do balcão, o espaço é ocupado por uma mesa de trabalho de aço inox povoada com a *mise en place* dos ingredientes das *shawarmas*, uma chapa e uma fritadeira, encimados por uma coifa¹³. Mais ao fundo, há um cômodo separado onde fica a cozinha em que são armazenadas as porções e são realizados os preparos não imediatos, como a massa do *falafel*.

Isso foi o que encontrei em minha primeira incursão a campo no espaço em que desenvolvi meu trabalho etnográfico entre maio e junho de 2023. Antes disso, meu contato com Chefe - o proprietário e, até pouco tempo atrás, principal cozinheiro do restaurante Oásis - havia se dado por intermédio de um conhecido em comum, membro da comunidade islâmica de Florianópolis, e tinha tido como pano de fundo outro restaurante árabe, de posse de um amigo seu.

Chefe é um homem sírio-palestino de 35 anos, natural de Damasco. Originalmente formado e ocupado como designer. Emigrou para o Brasil em função da intensificação da Guerra Civil na Síria, deixando o país junto de um grande grupo familiar constituído por parentes de sua esposa¹⁴, e chegando ao Brasil em março de 2015. Inicialmente, todos eles moraram juntos numa casa, dividindo o espaço entre nove pessoas. Imediatamente em sua chegada, dirigiu-se para Florianópolis onde tinha a

¹²Referência:

<https://hemeroteca2.cultura.sc.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=895911&pesq=%22kaffa%22&hf=hemeroteca.ciasc.sc.gov.br&pagfis=485>.

¹³Desde que realizei o trabalho de campo, o restaurante teve seu equipamento atualizado com a instalação do espeto vertical de shawarma que Chefe menciona durante o artigo. Como a instalação ocorreu posteriormente ao trabalho etnográfico, não pude explorar essa transformação no corpo do texto, menciono-a aqui em função da importância manifestada por meu anfitrião durante nosso trabalho juntos e por ser um possível tema a ser analisado no futuro.

¹⁴Conforme Chefe explicou, seus pais ficaram na Síria e decidiram não emigrar em função da idade e do apego ao local. Apesar da distância, Chefe mantém contato com a família, oferecendo também apoio financeiro para seus pais.

certeza de um emprego obtido por meio de um amigo de um primo. Por cinco anos, trabalhou numa gráfica e empresa especializada em mdf, sendo seu chefe também membro da comunidade islâmica da cidade. É à comunidade islâmica local que ele credita o cuidado que receberam durante sua chegada. No primeiro ano de funcionamento da lanchonete, Chefe cumpria jornada dupla, trabalhando durante o dia como designer e no restaurante durante a noite, sendo auxiliado, na época, apenas pela esposa, até o restaurante se firmar e ele decidir abandonar o antigo emprego para dedicar-se ao empreendimento. Em suas memórias da chegada à capital catarinense, ele recorda as dificuldades financeiras e culturais do período inicial, contando como *“A gente tinha que tirar da nossa boca pra dar pro nosso filho. Umas três, quatro semanas atrás eu perguntei pra minha esposa se ela lembrava quando eu ia juntar um real, dois reais, cinquenta centavos, pra ter dinheiro pra comprar cigarro”*. Em sua narrativa, a experiência da guerra ocupa um lugar ambivalente, embora mencione algumas vezes como não gosta de lembrar e falar do assunto — o que pode ser efeito mais de cautela do que trauma, como foi aludido por ele algumas vezes e também afirmado por outros imigrantes¹⁵ —, ele também explica como pretende contar para o filho — já nascido no Brasil — sobre o que viveu, explicando que *“a gente morreu muitas vezes, não só pra vir aqui, mas por causa da guerra e pra vir aqui também”*.

Na ocasião de meu primeiro contato com Chefe, o objetivo de minha pesquisa, ainda em estágio preliminar, era entender as formas como a Síria aparecia na narrativa das memórias dos indivíduos “deslocados pelo conflito sírio”. Foi durante essa conversa inicial — que pretendia ser de apenas alguns minutos e estendeu-se por mais de uma hora — que o problema de pesquisa foi deslocado para as possibilidades de investigar essas ações de memória a partir dos sentidos invocados pela comida, seus sabores, texturas, aromas e forma de preparo entre parte dos imigrantes árabes — não mais apenas deslocados pelo conflito sírio — que faziam da gastronomia sua atividade comercial em Florianópolis. Esse interesse foi provocado tanto por minha própria relação com a cozinha e as práticas culinárias quanto pelos assuntos explorados em nossa conversa, que terminou com o convite de Chefe: *“Agora tem que ir no meu restaurante ver como a gente trabalha”*¹⁶. Foi o que fiz.

De volta ao Oásis e às noites de maior movimento: a fila em frente ao estabelecimento avança sem, no entanto, diminuir, uma vez que mais pessoas não param de chegar. Dentro do restaurante, o som alto de música árabe que sai da grande televisão presa à parede sobre o balcão, por vezes acompanhada dos videocliques, sobrepõe-se ao burburinho da conversa dos clientes e se confunde com as instruções e brincadeiras entre os três homens¹⁷ — Chefe e seus dois funcionários, Veterano e Aprendiz¹⁸ — que ocupam o espaço de preparo e atendimento do restaurante, enquanto anotam pedidos,

¹⁵Referência: <https://ndmais.com.br/noticias/relatos-e-historias-de-quem-deixou-o-pais-e-a-familia-por-conta-da-guerra/>.

¹⁶ Optei por demarcar as falas de meu anfitrião ao longo do texto formatando-as em itálico. Assim, todas as citações em itálico presentes no artigo são trechos retirados das gravações de minhas entrevistas com Chefe e que foram transcritas para o texto.

¹⁷ Desde que realizei o trabalho de campo, a equipe da lanchonete foi expandida, passando a contar com ao menos outras duas pessoas. Entretanto, como esse aumento de pessoal também ocorreu após o fim de meu trabalho etnográfico, não sou capaz de afirmar a nacionalidade ou as condições de imigração (caso sejam imigrantes) das novas funcionárias.

¹⁸ Assim como Chefe, tanto Veterano quanto Aprendiz são sujeitos sírios que emigraram para o Brasil em função de conflitos em seus países de origem. Veterano é um homem sírio de cerca de 50 anos, parente de Chefe por matrimônio, sendo tio de sua esposa. Já Aprendiz tem 17 anos, é sírio-palestino e, na época deste trabalho de campo, estava há sete meses no Brasil.

preparam os lanches e eventualmente esclarecem as dúvidas de alguns visitantes de primeira viagem sobre os pratos vendidos ali. O árabe falado entre os três entrega a condição de imigrante que compartilham, tendo o mais jovem chegado ao Brasil há menos de um ano. Protagonizando a maioria das conversas e pedidos está um dos dois principais pratos vendidos no Oásis, a *shawarma*, que pode ser de *falafel*, frango, carne bovina, kibe, misto de carnes (frango e carne bovina) ou legumes fritos (berinjela e abobrinha).

A *shawarma* inadvertidamente tornou-se o de minha primeira conversa com Chefe, quando nos apresentamos e conversamos sobre sua jornada de exílio da Síria, vinda para a capital catarinense e posterior estabelecimento, com o bem-sucedido restaurante do centro da cidade e a sua própria fama como personagem da vida noturna de Florianópolis. Foi nessa ocasião que ele disse a frase que dá nome à essa sessão, reforçando com ela seu prestígio junto aos frequentadores habituais do centro da cidade, sendo que não é incomum vê-lo aparecer em *selfies* e *stories* de clientes do restaurante. Na época, meu interesse de pesquisa não estava direcionado especificamente para a culinária e a memória sensorial, mas a maneira como Chefe descreveu seu ofício me deixou intrigado: “*Meu primo, quando tava no restaurante falou ‘ah isso não é [shawarma]’ e não é nossa shawarma mesmo, mas pro cliente matar a fome tem que fazer assim*”. Após a conversa, a ideia de o que seria *shawarma* “de fato”, assim como as razões e adaptações pelas quais o prato havia passado para ser vendido no restaurante de Chefe — e com tanto sucesso — me intrigaram e contribuíram para que eu direcionasse meu interesse para as técnicas e sabores acionados por ele na cozinha, e para como esses elementos faziam emergir uma memória de Síria, uma vez que “os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias” (Giard, 2021, p. 212). Ao longo de nossas conversas, a “legitimidade” da *shawarma* oferecida no restaurante viria a ser tensionada por ele em outras oportunidades, que serão discutidas mais adiante no texto.

“Quando você vai num restaurante e o dono é seu amigo, você fica feliz” — Sobre a criação do sujeito e do lugar

Eram pouco mais de três horas da tarde do dia 24 de maio, quarta-feira. O sol de meio de tarde enchia o espaço do calçadão João Pinto com um calor luminoso incidido diretamente sobre os transeuntes que passam pela via. Escondidos na sombra de dentro do restaurante, Chefe me contava sobre o início do restaurante e simultaneamente de sua carreira como cozinheiro, quando sua fala é interrompida por um grito seu: “*Aprendiz!*”, chamando, de dentro da cozinha, um dos funcionários para atender as duas moças que haviam acabado de parar em frente ao restaurante e avaliavam os salgados na estufa e as fotos de comida no banner em frente à loja. É curioso observar a maneira de estar de Chefe dentro do restaurante. Apesar de atualmente não assumir mais o preparo dos pedidos, a capacidade de exercer múltiplos papéis quase simultaneamente sugere o aprimoramento de variadas práticas relacionadas ao controle do espaço, dos tempos e das relações que são desenvolvidas no ambiente do salão.

A um só tempo, Chefe desempenha funções de anfitrião, gerente, caixa, garçom e tradutor — uma vez que seus dois funcionários têm mais dificuldade para se expressar

em português —, dedicando, ainda, parte de sua atenção para os pratos em preparo na chapa, mesmo que não seja mais sua responsabilidade realizar o preparo da comida. Ao mesmo tempo, Chefe mantém o domínio do espaço, acompanhando toda movimentação dentro do restaurante, observando os visitantes, interpretando seu comportamento e engajando-se e acolhendo os clientes, pronto a reagir de acordo com a necessidade da situação que se apresenta. A desenvoltura com que intercala todas essas posições sugere também um controle dos tempos, ou ritmos (Bachelard, 1988), específicos do trabalho com público e salões de restaurante, suas continuidades e interrupções. São os tempos de preparo dos pedidos, de fluxo da fila para que esta não demore em demasia e se torne incômoda, de interação com os clientes, criando uma relação de proximidade e conforto com os frequentadores assíduos ou casuais. Em resumo, o engajamento de Chefe com as dinâmicas do restaurante intui “uma maneira de pensar investida numa maneira de agir” (Certeau, 2021. p. 42).

Uma vez que a formação profissional de Chefe é de designer gráfico, sendo este o ofício que exerceu durante seu tempo de vida na Síria, nunca tendo trabalhado com comida até 2019, quando já vivia há quatro anos no Brasil, pode-se intuir que todas essas habilidades foram adquiridas numa relação com o próprio espaço do Oásis, único restaurante em que atuou profissionalmente. Portanto, o controle do espaço e a capacidade de navegar pelo salão do restaurante, alternando entre as funções que são exigidas a cada momento, é uma “educação da atenção” em que Chefe “responde contínua e fluentemente a perturbações do ambiente percebido” (Ingold, 2010, p. 18, *apud* Ingold, 1993a, p. 462). Assim, a rotina de Chefe no restaurante demonstra uma relação recíproca entre o sujeito e o meio, em que ele e o Oásis produzem-se e atualizam-se mutuamente no próprio exercício de suas práticas, sendo cada lado dessa relação apenas capaz de existir em oposição e continuidade com o outro, como afirma Ingold: “se ambientes são feitos por meio das atividades dos seres vivos, então, enquanto a vida continuar, eles estarão constantemente sob construção. O mesmo vale, é claro, para os próprios organismos” (Ingold, 2000, p. 20, tradução livre)¹⁹. Esse mutualismo é inclusive percebido pelos frequentadores, como foi contado por ele: “quando eu fico longe da loja, vou fumar um cigarro, eu vejo meu cliente, ele chega na loja e a primeira coisa que ele pergunta é ‘onde tá o Chefe?’”.

Ao mesmo tempo, se sujeito e espaço se produzem no desenvolvimento e repetição das práticas, a forma como essa criação recíproca ocorre é informada pelas memórias de Chefe em suas experiências nos restaurantes da Síria, como ele relata: “lá, quando você entra na loja, funcionários e o dono cuidam de você, aqui não [...]. Aqui, alguns lugares, você entra e a pessoa de cara fechada pra ti. Não é todo mundo assim, mas a maioria. Lá todo mundo te recebe, te fala ‘entra, senta, fica à vontade’, acolhe”. Esta presentificação da experiência, em que “não se atribui significado somente ao que se come, quanto se come e onde se come, mas também ao próprio ato de comer” (Woortman, 2013, p. 6), é constatada a todo momento em campo: independentemente da função que está realizando a cada momento, Chefe está sempre atento ao resto do ambiente para receber os visitantes com cordialidade e gentileza, muitas vezes tomando o tempo de escrever os nomes dos clientes em árabe para eles levarem como souvenirs

¹⁹ No original: “If environments are forged through the activities of living beings, then so long as life goes on, they are continually under construction. So too, of course, are organisms themselves”.

da visita. Essa responsabilidade de receber bem recai em dobro sobre ele, diante da dificuldade que seus colegas de trabalho têm para se comunicar em português.

Conforme afirma Bachelard “não se ensina a recordação sem um apoio dialético no presente; não se pode reviver o passado sem o encadear num tema afetivo necessariamente presente” (Bachelard, 1988, p. 37). Assim, esse modo de estar no restaurante e as relações que Chefe estabelece com os clientes, alguns deles passando na rua apenas para cumprimentá-lo em várias das ocasiões em que conversamos, está sempre acionando uma expectativa de como a experiência em um restaurante deve ser na Síria, fazendo “da memória o meio de implantação do lugar” (Certeau, 2021a, p. 161-162). Desse modo, as ações adotadas por Chefe a fim de dar a seus visitantes a sensação de acolhimento, estabelecem uma relação com sua memória sensorial e fazem parte do seu processo de subjetivação no contexto do exílio, sendo uma forma de presentificar suas lembranças e produzir um “lugar da memória” em que as experiências do país de origem são parcialmente materializadas, como o testemunho de Chefe relata: *“lá você senta por dez horas e ninguém reclama com você, são servidas entradas, você pode fumar narguilés, tem bebidas, chá, café, essas coisas. Você vai, toma café da manhã e fica passando o tempo com a família, até decidir almoçar.”*.

A partir disso, podemos interpretar que o espaço do restaurante, construído e organizado pelas memórias de Chefe, é um lugar que movimenta determinadas redes de sociabilidade, ligadas pelo afeto e por uma experiência sensorial específica desse lugar, e é esse repertório mnemônico que organiza as práticas do espaço (Certeau, 2021a), as quais “tecem com efeito as condições determinantes da vida social” (Certeau, 2021a, p. 175), mesmo quando essa orientação se dá pela oposição, é pela “espera” (Bachelard, 1988), ou seja, pela expectativa de como a experiência deve ser, que essas maneiras de fazer são orientadas. A ausência, assim, torna-se um meio de afirmação da presença da memória ao afirmar, por sua própria falta, a existência prévia de uma experiência ou acontecimento cuja impressão pode ser sentida, uma vez que “a espera fabrica localizações temporais para receber as recordações” (Bachelard, 1988, p. 48). Desse modo, a experiência de Chefe com os restaurantes do Brasil — e seu próprio restaurante, em alguma medida — está sendo constantemente confrontada com as lembranças do cotidiano no país de origem, como quando ele conta que *“Aqui, você vai num restaurante, entra, come e sai, beleza. Lá é outra coisa. Ir no restaurante lá é um dia completo, você vai um dia completo quando vai no restaurante, não é o mesmo que aqui. Tem lanchonetes tipo aqui, mas a maioria, quando vai em família, vai de manhã até a noite no restaurante”*. Nessa rede de experiências atuais e anteriores, o Oásis existe simultaneamente na Florianópolis do presente e na Damasco do passado, servindo como meio e objeto da subjetivação de Chefe em seu novo contexto em que “a organização da memória é paralela a essa organização da duração presente” (Bachelard, 1988, p. 50-51).

A descrição de Chefe dos restaurantes em sua terra natal sugere que esses espaços constituem-se como mais do que estabelecimentos onde são oferecidos serviços culinários. A partir do relato dele da ida a um restaurante como um evento que reunia toda a família e pessoas próximas em uma reunião de duração longa e profundo envolvimento social, podemos intuir que os restaurantes do país de origem de Chefe seriam espaços de *comensalidade* no sentido dado ao termo por Seremetakis, que não se resume à organização social do consumo de alimentos e bebidas, mas sim ao “intercâmbio de memória sensorial e emoções, e de substâncias e objetos encarnando

lembranças e sentimentos” (Seremetakis, 1994, p. 37, tradução livre)²⁰. Como veremos adiante nas próximas seções, é com esse modo de relação orientado pela troca de memórias e experiências que Chefe se engaja quando desenvolve as atividades de seu restaurante. Seja procurando aproximar as receitas dos pratos de sua terra natal, seja escrevendo os nomes dos clientes em árabe como um souvenir, seja reconhecendo clientes regulares e dedicando tempo a conversar com eles de forma casual e próxima, em cada um destes atos, mais do que desenvolvendo uma performance de bom vendedor, Chefe está “produzindo e reproduzindo conhecimento social e memória coletiva por meio da circulação de formas materiais e experiência e emoção compartilhadas” (Seremetakis, 1994, p. 38, tradução livre)²¹.

Em “A Poética do Espaço” (1994), Gaston Bachelard argumenta que os cômodos e espaços de uma casa adquirem sentido para o sujeito menos pelas suas qualidades estruturais ou geográficas, do que pelas afetações que são despertadas por aquele espaço. Bachelard propõe ainda que, ao se estabelecer uma relação com um novo espaço, essa relação é mediada pela memória das dinâmicas afetivas que eram despertadas pelo espaço anterior, de modo que “a casa em que nascemos gravou em nós a hierarquia das várias formas de habitar. Nós somos o diagrama das funções de habitar aquela casa em particular, e todas as outras casas são apenas variações do mesmo tema” (Bachelard, 1994, p. 15). É possível argumentar que o mesmo processo ocorre em outros espaços com os quais o sujeito estabelece relações significativas. Como descrito em suas falas acima, na recordação que Chefe tem da Síria, os restaurantes consistiam em espaços acolhedores, que estimulavam a reunião e o tempo compartilhado. Dessa forma é a este repertório afetivo, “com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo ‘romance familiar’ e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância, como ritmos e estações” (Giard, 2021, p. 218), que Chefe recorre ao desenvolver as atividades em seu próprio estabelecimento, parando, sempre que o movimento permite, para conversar com frequentadores, alguns dos mais frequentes conhecidos pelo nome, e escrevendo os nomes dos clientes em árabe à guisa de souvenir.

“Na primeira vez vai ser ruim, na segunda vai ficar médio, mas na terceira vai ser bom.” – A memória sensorial e a memória da técnica

É noite do dia 21 de junho, e Chefe me recebia com um sorriso e um abraço, desculpando-se por furar o encontro da tarde anterior por causa de uma febre. Dispenso o pedido de desculpas dele dizendo que havia aproveitado a viagem “perdida” ao restaurante quando ele não estava para comer uma *shawarma* e conversar um pouco com Aprendiz. Depois de uma brincadeira sobre quando vai sair meu filme sobre ele, me convidou para ficarmos do lado de fora do restaurante, observando o movimento da rua: “*Hoje tá tranquilo, querido, mas vamo conversar e trabalhar*”, ele me disse, antes de sentarmos na escada em frente ao Oásis e ele acender um cigarro e começar a contar como foi que começou a cozinhar e cozinhar para várias pessoas: “*Em 2013, morei no*

²⁰ No original: “Commensality can be defined as the exchange of sensory memories and emotions, and of substances and objects incarnating remembrance and feeling”.

²¹ No original: “produced and reproduced social knowledge and collective memory through the circulation of material forms as templates of shared emotion and experience.”

Líbano por um ano com outras quatro pessoas, eu falei pra eles ‘eu sou um rapaz de bagunça, não gosto de limpar, mas eu faço comida pra vocês’. [...] Você passa pra mim tomate, batata, ovo. Isso sozinho não é nada, mas quando você junta, vai ficar bom. Eu amo fazer coisas. Eu gosto da montagem”.

Ao recontar essa experiência anterior dos engajamentos afetivos que emergiram do ato de cozinhar para várias pessoas, Chefe parece realizar uma re-percepção dessa experiência, sendo a re-percepção “a criação de sentido por meio da interação, testemunho e metaforização cruzada de esferas sensoriais co-implicadas” (Seremetakis, 1994, p. 9, tradução livre)²². Assim, no ato de recordar, a experiência se liga à rotina presente e é por meio desse movimento retrospectivo, em que a experiência sensorial atual é significada como “conduta adiada” (Bachelard, 1988) dos processos mnemônicos, que ambos são reforçados, ou, como diria Bachelard, “recordamo-nos de uma ação mais seguramente quando a ligamos ao que a sucede do que quando a ligamos ao que a precede” (Bachelard, 1988, p. 48).

A experiência de morar sozinho, que ocorreu ainda outras vezes antes do período, foi, assim, o contexto no qual que Chefe estabeleceu os sentidos e os modos de seu engajamento com a cozinha e a culinária, uma atividade com a qual ele nunca havia interagido significativamente durante o período em que viveu na Síria. Longe das suas redes familiares e afetivas tradicionais, entretanto, ela tornou-se um modo de acesso a essas redes e de materialização das práticas que a constituíam, demonstrando como “a memória sensorial é encapsulada, armazenada e recuperada nestes artefatos, espaços e temporalidades de consumo, partilha e troca”²³ (Seremetakis, 1994, p. 128, tradução livre). A experiência foi narrada por Chefe quando ele recordou-se desses episódios: “*Eu saí da Síria várias vezes antes da Guerra, então fiquei um tempo sozinho, sem minha mãe. Quando fiquei esse tempo sozinho, eu ligava pra minha mãe ‘eu quero fazer esse prato, como é?’ e ela me explicava.*”. Foi também ao cozinhar para seu próprio sustento que ele reconheceu um aprendizado corporal que o havia ensinado o manuseio das ferramentas e combinações e preparos “corretos”. Como Luce Giard argumenta, esse aprendizado foi movimentado por uma memória afetiva das relações familiares e, uma vez que cozinhar é uma prática repetida no tempo e no espaço (Giard, 2021, p. 218), esta repetição atuaria também como uma constante re-presentificação dessas experiências sensoriais, materializadas e refinadas a cada novo acionamento dos gestos técnicos referentes à sua realização, uma vez que “a recordação e o desempenho são unos e indiferenciáveis” (Ingold, 2010, p. 23).

Nessas redes de relações mobilizadas por coisas, sentidos e ações, a *shawarma* ocupa uma posição singular: ao mesmo tempo em que é um dos principais pratos à venda no restaurante, é aquele que tem sua “legitimidade” questionada por outros sujeitos da comunidade árabe, e até mesmo pelo próprio Chefe, quando ele afirma que:

Eu até agora não tenho shawarma. Quando eu abri aqui, eu pensei assim ‘eu não vou falar [isso] com pessoas’, porque vocês não conhecem. Tipo, pega uma coxinha e vai na Síria, se você falar pra eles que é um brigadeiro, eles vão comer e gostar, mas não vão saber o nome dele. Mas eu não gosto de ficar de rolo com

²² No original: “Re-perception is the creation of meaning through the interplay, witnessing, and cross-metaphorization of co-implicated sensory spheres.”

²³ No original: “Sensory memory is encapsulated, stored and recuperated in these artifacts, spaces and temporalities of consumption, sharing and exchange”.

meu cliente. Eu não tenho o espeto grande, porque a shawarma tem que ser um espeto grande.

Assim, podemos argumentar que, em sua posição ambivalente, a *shawarma* vendida no Oásis simultaneamente afirma a distância espacial e temporal que Chefe ocupa em relação à Síria e recorda as experiências de sua rotina anterior. Como o pêssego de Seremetakis (1994), a *shawarma* vendida por Chefe é uma dupla ausência e “revela a extensão em que os sentidos estão emaranhados com a história, memória, o esquecimento, a narrativa e o silêncio” (Seremetakis, 1994, p. 2, tradução livre)²⁴.

Conforme explicou Chefe, *shawarma* se refere ao tipo de sanduíche que é feito a partir da carne assada num grande espeto vertical, geralmente num forno a gás ou a carvão, consistindo basicamente da carne em questão e um molho ou pasta, enrolados em pão sírio. Para preparar a carne que vai ser assada, as peças de frango ou carne bovina são cortadas em tiras muito finas, temperadas e empilhadas umas sobre as outras, depois envolvidas em filme plástico e resfriadas, para, somente então, serem colocadas no forno vertical para serem assadas lentamente, com os sanduíches sendo feitos a partir das lascas cortadas da peça principal. Este é outro motivo, prático, neste caso, de porque tradicionalmente não existe *shawarma* de *falafel*: não seria possível montar a massa de grão de bico de que é feito o *falafel* um espeto vertical a fim de preparar o recheio do sanduíche da forma que caracteriza a *shawarma*. Esse impedimento material soma-se às restrições culturais para caracterizar a razão para a relação ambivalente que Chefe tem com a *shawarma* que vende. Segundo ele, uma *shawarma* “tradicional” consiste de “*pão sírio, pasta de alho, picles e frango e molho de romã [...] pra você experimentar o gosto do frango*”.

Já a *shawarma* vendida no Oásis — e que por vezes é chamada de “lanche” pelo Chefe, aproximando-a de um lanche de carrinho tradicional dos centros urbanos brasileiros — é preparada numa chapa²⁵, e é feita, além da proteína, com alface, tomate, batata frita e uma pasta, que pode variar dependendo da proteína escolhida. Além das opções de carne que fazem a *shawarma* “tradicional”, existe a opção de lanche com bolinhos de *falafel* o que, segundo Chefe: “*não tem shawarma de falafel, tem sanduíche de falafel, porque pra fazer shawarma precisa do espeto [...] mas se perguntar, nós temos. Eu sei o que ele [o cliente] quer, mas ele não sabe o nome dele*”. Outros ingredientes também tensionam as diferenças entre a *shawarma* original e a vendida por ele, de alguma forma contradizendo a memória sensorial do prato: “*o meu lanche se levar lá [na Síria] ninguém vai comer, porque a shawarma que a gente come não tem alface, batata, não tem nenhuma coisa [...] mas aqui vocês não gostam, vai comer xis salada, tem mais salada que carne*”.

É importante ressaltar que a qualidade da *shawarma* não se limita apenas à forma de preparo tradicional, usando o espeto vertical e o cozimento lento. Chefe reconhece que até existem estabelecimentos em Florianópolis que oferecem o lanche preparado de forma tradicional, mas avalia que não são bons. Parte disso se deve à própria habilidade no preparo, que Chefe reconheceu em outro restaurante árabe, numa visita a Foz do Iguaçu, discutida mais à frente. Já outra parte disso relaciona-se com a adesão a certos

²⁴ No original: “it reveals the extent to which the senses are entangled with history, memory, forgetfulness, narrative and silence.”

²⁵ Como mencionei anteriormente, após o fim de nosso trabalho de campo, Chefe finalmente conseguiu instalar seu sonhado espeto vertical no restaurante. A diferença das relações estabelecidas por ele com cada uma das shawarmas que vendia/vende no restaurante e qual seu entendimento do novo lanche são questões que poderão ser exploradas em produções futuras.

preceitos combinatórios dos ingredientes que compõem o lanche, e que fazem parte de um certo conjunto de restrições e diretrizes adquirido durante a vida na Síria e acionado em sua prática profissional, em que “a comida e os ingredientes necessários para seu preparo [...] constituem uma linguagem, são organizados e ‘falam’, como será visto depois, de acordo com as classificações do que é comestível e do que é comível” (Woortman, 2013, p. 9), como por exemplo: “a *salada da shawarma de carne* não é a mesma que a *shawarma de frango*. *Salada de carne* tem que ir *cebola*, tem que ir *salsa*, tem que ir *grão de bico*, não dá pra colocar carne com pasta de alho”. Assim, a combinação de ingredientes é mais um momento em que a memória sensorial de Chefe entra em tensão com as práticas que são realizadas no restaurante, fazendo que a presença da Síria se afirme por sua ausência, ou, como colocaria Seremetakis, a “conexão sensorial entre aquele que percebe e o artefato completa o primeiro de uma maneira não prescrita porque aquele que percebe também é o recebedor dos efeitos colaterais históricos não intencionais da presença ou *ausência* do artefato” (Seremetakis, 1994, p. 11, tradução livre, grifo meu)²⁶.

Desta forma, mais do que os outros produtos oferecidos em seu restaurante, a *shawarma* adquire uma qualidade nostálgica no processo de subjetivação de Chefe em seu novo contexto e papel social, por ligá-lo constantemente às experiências vividas no passado em seu país de origem, uma vez que ela “evoca a dimensão sensorial da memória em exílio e afastamento [...] estando ligada às consequências pessoais de historicizar a experiência sensorial, que é concebida como uma jornada física e emocionalmente dolorida” (Seremetakis, 1994, p. 4, tradução livre)²⁷. Considerando que Chefe verbalizou o plano de instalar um espeto vertical no restaurante nos próximos meses, mesmo reconhecendo as preocupações com a segurança devido ao uso de gás, e admitindo a incerteza sobre a lucratividade do projeto, pode-se intuir que, ao menos em parte, o desejo de vender uma *shawarma* “original”, como ele chama, é provocado pelo “impacto transformativo do passado como uma experiência histórica inconciliada” (Seremetakis, 1994, p.4, tradução livre)²⁸, sobretudo se levarmos em consideração sua afirmação anterior de que os frequentadores do restaurante não conhecem a *shawarma* “tradicional”, o que indicaria que essa mudança atende mais às expectativas dele acerca do que deve ser uma *shawarma* do que às demandas dos clientes. Foi também quando foi questionado sobre a habilidade necessária para a operação do espeto de *shawarma* “tradicional” que Chefe respondeu com a frase que dá nome a essa sessão, e que resume sua relação com as técnicas de preparo dos pratos.

Por outro lado, se a distinção no modo de fazer a *shawarma* leva Chefe a tensionar a veracidade do lanche que vende, o sabor é outra experiência sensorial evocada por ele para reivindicar uma “legitimidade” do prato que vende: “*tem brasileiros, os pais deles árabes que ficam atrás da gente, vem pegar nossa comida, porque diz que a nossa é original*”. Assim, “o ato de comer se torna um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que se nasceu” (Giard, 2021, p. 250).

²⁶ No original: “The sensory connection between perceiver and artifact completes the latter in an unexpected and nonprescribed fashion because the perceiver is also the recipient of the unintended historical after-effects of the artifact’s presence or absence”.

²⁷ No original: “evokes the sensory dimension of memory in exile and estrangement [...] is linked to the personal consequences of historicizing sensory experience which is conceived as a painful bodily and emotional journey”.

²⁸ No original: “evokes the transformative impact of the past as unreconciled historical experience.”

A articulação dessa dupla de categorias, “forma de preparo” e “sabor”, como elementos que acionam a memória sensorial e podem presentificar a experiência da Síria encontra sua culminação no relato de Chefe da única vez, segundo ele, em que encontrou uma *shawarma* saborosa e que era feita da forma correta desde que chegou ao Brasil, numa viagem a Foz do Iguaçu: *“fiquei feliz, bem feliz. Tem shawarma feita com espeto aqui [em Florianópolis] mas não é bom, mas lá, fiquei feliz. Comi shawarma três dias. Tentei chamar o rapaz pra trabalhar comigo, mas não consegui”*. Assim, a história de Chefe do encontro com uma versão “tradicional” da *shawarma*, um prato com o qual ele veio a desenvolver uma relação particular por conta do trabalho, serve como exemplo de como “os artefatos, como formas-memorais, são passagens para dentro dos emaranhamentos autônomos das experiências materiais cotidianas” (Seremetakis, 1994, p. 12, tradução livre)²⁹, em que a memória do corpo acionada por esse encontro pode orientar decisões.

Uma vez que “o processo de aprendizado por redescobrimto dirigido é transmitido mais corretamente pela noção de mostrar [em que] mostrar alguma coisa a alguém é fazer esta coisa se tornar presente para esta pessoa” (Ingold, 2010, p. 21), a própria combinação de ingredientes e as regras e restrições referentes a eles são também processos orientados pela memória sensorial de Chefe que presentifica as lembranças da Síria por meio das práticas repetidas diariamente. Um exemplo disto é o uso de certos temperos para “limpar os alimentos”, como o limão e o cardamomo, que são usados para tirar o “gosto ruim” da carne. Outro exemplo são os bolinhos de *falafel*, que devem ter o interior verde, mas que não pode ser obtido com o uso de qualquer ingrediente, como ele explica: *“tem muita coisa que dá cor verde, pode ser alho cru, pode ser salsa, coentro, couve, mas para falafel, ele precisa ficar verde com coentro. E salsa não é pra se cozinhar, nunca, salsa é para salada”*. Portanto, é esse aprendizado das regras, que Chefe afirma não ter recebido de forma explícita, mas *“eu sempre ouvi minha mãe dizendo que ‘salsa é pra salada, salsa não é pra se cozinhar’. Ela não me ensinou, não me passou direto, mas de ouvir conversas, pelas conversas da família, eu entendi.”* que é continuamente acionado e reacionado a cada realização de suas atividades na cozinha e que liga Chefe, não apenas à lembrança de seu país de origem, mas também ao espaço seguro e afetivo das relações familiares deixadas para trás, num processo em que “memória sensorial, como a mediação da substância histórica da experiência não é mera repetição, mas a transformação que traz o passado para o presente como um evento nativo” (Seremetakis, 1994, p. 7, tradução livre)³⁰. Assim, os ingredientes e as regras culinárias também podem ser interpretados como “ilhas de historicidade, perfurações descontínuas que tornam o perceptível imperceptível conforme produzem momentos evidentes” (Seremetakis, 1994, p.12, tradução livre)³¹.

“Não é que a gente lembra, a gente nunca esquece” — Considerações Finais

Neste artigo, procurei sugerir, a partir de minha experiência de campo, algumas interpretações para o processo de emergência da memória sensorial de Chefe em suas

²⁹ No original: “The artifacts as memory-forms are passageways into the autonomous entanglements of everyday material experience”.

³⁰ No original: “sensory memory, as the meditation on the historical substance of experience is not mere repetition but transformation which brings the past into the present as a natal event”.

³¹ No original: “isles of historicity, discontinuous punctures, that render the imperceptible perceptible as they produce marked moments”.

práticas diárias no restaurante e nas relações que são estabelecidas entre ele e o produto que vende. Naturalmente, estes não são os únicos engajamentos que ocorrem na experiência do cotidiano de Chefe, nem tenho a intenção de afirmar que sejam estes os mais relevantes. Entretanto, gostaria de enfatizar novamente a importância deste registro sensorial para informar e organizar a forma como as habilidades são aprendidas ou acionadas e como o sujeito se relaciona com o ambiente, e como estes dois fenômenos são sempre informados e influenciados pelas suas experiências anteriores. Em outras palavras, a “memória não pode ser confinada apenas à esfera subjetiva ou mentalista. Ela é uma prática material culturalmente mediada que é ativada por atos encorpados e objetos semanticamente densos” (Seremetakis, 1994, p. 9, tradução livre)³².

Ao mesmo tempo, pensar que esta memória pode ser acionada no engajamento com as coisas e os espaços, permite considerar uma prática que experimenta simultaneamente sensorialidades do passado e do presente, num processo dialético de produção de sentido que, nas palavras de Seremetakis, não é puramente mentalista, mas “integrado em e suportado por um mundo material de objetos [ou lugares] falantes”. (Seremetakis, 1994, p. 8, tradução livre)³³.

Assim, o que procurei argumentar aqui é uma forma de engajamento com o ambiente em que a prática diária está em constante diálogo com um registro de memória sensorial, o que nos permite considerar que o sujeito a todo momento experimenta duas temporalidades diferentes: a rotina presente e o passado presentificado, que é acionado por meio de processos mnemônicos que referenciam as experiências anteriores nos sentidos de Chefe e na sua forma de estar no mundo. Portanto, “aqui, a memória sensorial, como a mediação na substância histórica da experiência, não é uma mera repetição, mas a transformação que traz o passado ao presente como um evento nativo” (Seremetakis, 1994, p. 7, tradução livre)³⁴. Assim, enquanto sincronicamente organismo e ambiente - para usar os termos de Ingold - fazem-se em relação, talvez seja válido considerar que diacronicamente a experiência presente e a memória do corpo também possam fazê-lo, “desde que reconheçamos que sentir é um modo de engajamento ativo, perceptual, uma maneira de estar literalmente ‘em contato’ com o mundo.” (Ingold, 2000, p. 23, tradução livre)³⁵.

Referências bibliográficas

- Bachelard, G. (1988). *A dialética da duração* (M. Coelho, Trad.). São Paulo: Ática.
- Bachelard, G. (1994). *The poetics of space*. Boston: Beacon Press.
- Bottamedi, F. (2022). Muçulmanos manezinhos: Comunidade islâmica de Florianópolis celebra 30 anos e mesquita própria. *ND Mais*. <https://ndmais.com.br/cidadania/muculmanos-manezinhos-comunidade-islamica-de-florianopolis-celebra-30-anos-e-mesquita-propria/>.

³² No original: “Memory cannot be confined to a purely mentalist or subjective sphere. It is a culturally mediated material practice that is activated by embodied acts and semantically dense objects”.

³³ No original: “embedded in and borne by a material world of talking objects.”

³⁴ No original: “sensory memory, as the meditation on the historical substance of experience is not mere repetition but transformation which brings the past into the present as a natal event”.

³⁵ No original: “so long as we recognise that feeling is a mode of active, perceptual engagement, a way of being literally ‘in touch’ with the world.”

- Certeau, M. (2021). *A invenção do cotidiano: Artes de fazer*. Petrópolis: Vozes.
- Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (2021). *A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes.
- Espínola, C. V. (2005). *O véu que (des)cobre: Etnografia da comunidade árabe muçulmana em Florianópolis* [Tese de doutorado, Universidade Federal de Santa Catarina].
- Ingold, T. (2000). *The perception of the environment: Essays on livelihood, dwelling and skill*. London: Routledge.
- Ingold, T. (2010). Da transmissão de representações à educação da atenção. *Educação*, 33(1). <https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faced/article/view/6777>.
- Menezes, D. S. (2011). Trabalho e prosperidade comercial dos imigrantes e descendentes de sírios e libaneses em Florianópolis. *Revista Santa Catarina em História*, 5(1). <https://ojs.sites.ufsc.br/index.php/sceh/article/view/190>.
- Salvador, A. F. (2017). Comunidade islâmica de Florianópolis: Imigração, dilemas e tensões. In *Anais do III Seminário Internacional História do Tempo Presente*. Florianópolis: Universidade do Estado de Santa Catarina. <https://eventos.udesc.br/ocs/index.php/STPII/IIISIHTP/paper/view/571>.
- Seremetakis, N. (1994). *The senses still: Perception and memory as material culture in modernity*. Chicago: University of Chicago Press.
- Silva, J. C. (2020). O parentesco no refúgio – Sobre os deslocados pelo conflito sírio em São Bernardo do Campo. In I. J. R. Machado (Org.), *Etnografias do refúgio no Brasil* (pp. 123–147). São Carlos: Edufscar.
- Thomé, L. (2014). Sírios se refugiam em Florianópolis para fugir da guerra no país natal. *ND Mais*. <https://ndmais.com.br/noticias/relatos-e-historias-de-quem-deixou-o-pais-e-a-familia-por-conta-da-guerra/>.
- Woortmann, E. F. (2013). A comida como linguagem. *Revista Habitus*, 11(1), 5–17. <https://doi.org/10.18224/hab.v11.1.2013.5-17>.

DOI desta publicação: <https://doi.org/10.34024/gbawtd61>.