

Turismo gastronômico sem uma culinária nacional: O caso dos Emirados Árabes Unidos

Turismo gastronómico sin una cocina nacional: El caso de los Emiratos Árabes Unidos
Gastro-tourism without a national cuisine: The case of United Arab Emirates

Eloísa Martín

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Universidade dos Emirados Árabes Unidos (UAEU)

Al Ain, AD, EAU

eloisamartin@ufrj.br

DOI: <http://dx.doi.org/10.18472/cvt.23n2.2023.2087>

Submetido: 28 março 2023

Aprovado: 18 julho 2023

RESUMO: Os Emirados Árabes Unidos têm investido fortemente em turismo, o que inclui o turismo gastronômico, como estratégia de diversificar sua economia. No entanto, não se evidencia um esforço semelhante para constituir uma culinária nacional, que poderia agregar a dimensão do patrimônio ao turismo gastronômico. Nesse artigo vou analisar os desafios na invenção de uma culinária nacional emirati discutindo três teorias, levantadas por chefs profissionais da área. As teorias apontam ora para a falta de variedade e ou quantidade de ingredientes vernáculos; ora para a ausência de chefs emiratis, que limitaria a “verdadeira” comida emirati ao espaço doméstico; ou, ainda, para as “caraterísticas culturais” da comida emirati que impediriam adaptá-la aos padrões da gastronomia internacional. Para os chefs, no momento, a única saída para que comida emirati seja apreciada pelos turistas seria transformá-la através da fusão.

PALAVRAS-CHAVE: turismo gastronômico, culinária nacional, Emirados Árabes Unidos, chef, restaurante étnico

RESUMEN: Emiratos Árabes Unidos ha invertido consistentemente en turismo, incluida el gastronómico, como estrategia para diversificar su economía. Sin embargo, no se verifica un esfuerzo similar para establecer una cocina nacional, que agregaría otra dimensión al turismo gastronómico y patrimonial para el país. En este artículo analizaré los desafíos para inventar una cocina emiratí discutiendo tres teorías, planteadas por chefs profesionales del área. Dichas teorías apuntan hacia la falta de variedad y/o cantidad de ingredientes vernáculos; o a la ausencia de chefs emiratíes, que limitarían la comida emiratí “verdadera” al espacio doméstico; o, aún, hacia las “características culturales” de la comida emiratí que impedirían adaptarla a los estándares de la gastronomía internacional. Para los chefs, actualmente, la única solución para que la comida emiratí sea apreciada por los turistas es transformarla en fusión.

PALABRAS CLAVES: turismo gastronómico, cocina nacional, Emiratos Árabes Unidos, chef, restaurante étnico

ABSTRACT: The United Arab Emirates has invested heavily in tourism, including gastro-tourism, as a strategy to diversify its economy. However, there is no evidence of a similar effort to establish a national cuisine, which would add another dimension to food and heritage tourism in the country. In this article, I will analyze the challenges involved in building an Emirati cuisine by discussing three theories, according to professional chefs working with local food. These theories either point to the lack of variety and/or quantity of vernacular ingredients; or to the absence of Emirati chefs, which would limit “real” Emirati food to the domestic space; or, still, because of the “cultural characteristics” of Emirati food, which would make it difficult to adapt to the standards of international gastronomy. For those chefs, the only solution to make Emirati food appealing for tourists is to transform it through fusion techniques.

KEYWORDS: gastro-tourism, national cuisine, United Arab Emirates, chef, ethnic restaurant

1. Introdução

O turismo gastronômico, focado geralmente em culinárias nacionais e regionais, tem se consolidado como elemento-chave para o turismo, proporcionando experiências tanto autênticas quanto extraordinárias. Como sintetizam Lashley et al. (2004), Özdemir e Seyitoğlu (2017), Ellis et al. (2019) e Okumus (2020), entre outros, uma ampla literatura no campo do turismo dá conta da importância que a comida tem adquirido no setor da hospitalidade, geralmente em conexão com a cultura local. Seja como uma das razões ou como a principal motivação para visitar destinos turísticos, pesquisas dão conta que a comida tem se tornado um componente central para a experiência, mobilizando critérios de autenticidade, singularidade, qualidade e experiência cultural. Essa tendência pode ser encontrada no mundo todo, inclusive naqueles países que, a priori, não seriam considerados destinos gastronômicos.

Figura 1

Mapa dos Emirados Árabes Unidos



Nota. "United Arab Emirates - Location Map (2013) - ARE - UNOCHA" by UN Office for the Coordination of Humanitarian Affairs (OCHA) is licensed under CC BY 3.0.

Mesmo sendo considerada a capital gastronômica da região do Golfo, saborear comida emirati como turista nos Emirados Árabes Unidos é uma experiência muito recente. Dubai tem investido na promoção da gastronomia de luxo (Michael e Fusté-Forné, 2021, p. 835), o que tornou possível encontrar facilmente pratos típicos de quase qualquer país do mundo. Ademais, numerosos festivais de comida, convenções da indústria (*SEAL Middle East, Gulf Food*) e, mais recentemente, a premiação de *50 Best MENA* (os 50 melhores restaurantes e chefs no “Oriente Médio” e Norte de África) fazem de Dubai e Abu Dhabi dois centros neurálgicos para a gastronomia da região do Golfo. Considerando o investimento dos EUA na indústria do turismo, é peculiar que até recentemente não houvesse restaurantes etiquetados como emiratis e que muitos deles que foram abertos na última década tenham fechado ou precisaram transformar-se em outra coisa para sobreviver (Martín, no prelo 1). Assim, enquanto os Emirados possibilitam um convívio ordenado para mais de 200 nacionalidades, que são quase na sua totalidade representadas no mercado gastronômico, as origens culturais e a cozinha dos locais¹ não representam diferenciais para o destino turístico.

Inicialmente, a ausência de restaurantes emiratis poderia ser explicada por motivos histórico-culturais. Os primeiros restaurantes nos Emirados foram abertos para atender os migrantes que não podiam cozinhar para si mesmos e para os expatriados europeus ou norte-americanos que socializavam nos recém-abertos hotéis. Em meados do século XX, a paisagem gastronômica emirati incluía “pratos continentais europeus, fastfoods americanos, pratos do Norte e do Sul da Índia, bem como cozinha levantina e persa” (Campo e Campo, 2015, p. 277). Os emiratis, por seu lado, não participavam da comensalidade no espaço público, e é só a partir dos anos 1990 que começam a visitar restaurantes como forma de lazer (Bristol-Rhys, 2019). Hoje em dia, de maneira similar ao mostrado por Maia et al. (2022) para o caso de Fernando de Noronha, a aposta num turismo que apreça a sofisticação e o multiculturalismo gastronômico próprio da composição demográfica do país pareceria não deixar espaço para uma oferta que visibilize a identidade emirati nos restaurantes.

Esse trabalho é parte de um esforço maior que representa a primeira pesquisa sobre a construção da culinária nacional nos Emirados Árabes Unidos como parte de uma jornada da construção da Nação que envolve processos econômicos, políticos e ideológicos mais amplos. Como em outros casos nacionais (Ichijo e Ranta, 2016; Karaosmaoğlu, 2007; Matta, 2013, 2021), o processo de estabelecer uma culinária nacional não é linear nem coerente. O grande desafio para os diversos atores sociais envolvidos nessa tarefa (particularmente os cozinheiros profissionais, o setor de hospitalidade no país, e as Secretarias de Turismo dos diversos emirados) consiste em definir a singularidade da comida emirati, num contexto no qual ingredientes e técnicas culinárias são compartilhados por outros países no Golfo; diferenciar-se também da comida de Índia e Irã, de onde importam técnicas culinárias e ingredientes, criando uma cozinha que

¹ Nesse artigo, e seguindo a classificação nativa, vou me referir indistintamente aos emiratis como locais ou cidadãos. Nos países do CCG, define-se como cidadão a quem morava (ou cujos ancestrais moravam) no país antes do boom do petróleo (AlShehabi, 2015, p. 16), e que hoje possuem o passaporte dos EAU.

também se distancie do que é comumente considerado “comida árabe”. E tudo isso deve ser feito de maneira inteligível e palatável para o mercado internacional.

Assim, para além de ser parte da primeira pesquisa que oferece dados sobre turismo gastronômico e os desafios de construir uma culinária nacional nos EAU, em particular esse artigo contribui para o debate sobre o processo de construção das culinárias étnicas—tanto nacionais quanto regionais—e sobre os processos que, nos locais de origem e fora deles, ajudam a reconhecer determinados pratos como parte de uma cultura, sendo portanto também uma contribuição para a pesquisa comparativa na área de turismo e hospitalidade.

Nesse artigo vou analisar os obstáculos na invenção de uma gastronomia emirati discutindo três teorias nativas—isto é, apontadas pelos entrevistados—que explicariam os motivos pelos quais, apesar de diversos esforços do governo e de empreendimentos privados, a comida dos Emirados Árabes Unidos ainda tem dificuldades de tornar-se uma culinária nacional. A primeira parte de afirmar que EAU é uma área de “deserto”, portanto não seria possível criar uma culinária vernácula autêntica, com uma variedade suficiente de pratos. Uma segunda teoria combina duas avaliações: a “verdadeira” comida emirati seria apenas comida caseira, e a falta de chefs emiratis impediria preparar pratos típicos nos restaurantes de maneira apropriada. A terceira explicaria que, pelas suas características culturais, a culinária emirati encontra dificuldades para se adaptar a padrões da gastronomia internacional e ser apetecível para os turistas.

Para se tornar *cuisine*, uma cozinha local requer combinar técnicas específicas e uma experiência única de comer e compartilhar refeições, assim como a mercantilização dos alimentos locais para serem consumidos no mercado global. Em todos esses processos enfrentamos um processo de invenção de tradições (Hobsbawn, 1983/2008) que resulta de uma continuidade de esforços em diferentes níveis e com diversos agentes sociais, onde as políticas governamentais de turismo gastronômico e patrimonialização culinária tem um papel central (Belasco, 2008; Vecco, 2010).

2. Notas Sobre a Metodologia

No processo multidimensional da criação de uma cozinha de um país, existem diversos protagonistas (Karaosmaoğlu, 2020; Matta, 2013): chefs, donos de restaurantes, escritores, críticos e jornalistas especializados estão ativamente engajados no processo de etiquetar, codificar e padronizar o que será definido como uma culinária nacional (DeSoucey, 2010; Ichijo e Ranta, 2016). Enquanto líderes de opinião, os chefs têm sido reconhecidos como vozes importantes para promover a comida local (Inwood et al., 2009). Eles são a minha unidade de análise nesse artigo, que se baseia numa pesquisa etnográfica² iniciada em janeiro de 2019 e conduzida principalmente nos emirados de Abu Dhabi, Dubai e Ras al Khaimah até meados de 2022.

Na minha investigação, elaborei um “estudo de caso embutido” (Yin, 1994) que mapeia a produção e consumo da comida emirati nos níveis doméstico e profissional. Os

² Ainda que nem todos os entrevistados ocupem o cargo de chefes de cozinha, me referirei a eles como “chefs”, pois todos se auto identificam com esse termo, independentemente da função que ocupam na cozinha ou da situação de emprego atual.

entrevistados foram escolhidos com base em uma amostra teórica (Strauss e Corbin, 1998, 2008), portanto a amostra não pretende ser estatisticamente representativa, mas teoricamente relevante para a questão de pesquisa (Miles et al., 2014), permitindo ao pesquisador escolher “lugares, pessoas, e documentos que maximizarão as oportunidades para análise comparativa” (Strauss e Corbin, 1998, p. 211). Os dados desse artigo baseiam-se em entrevistas semiestruturadas com vinte e nove profissionais em diversos estágios da carreira, incluindo chefs emiratis ou de outras nacionalidades, mas que receberam treinamento específico em comida tradicional local. Autores de livros de receitas, donos de restaurantes e outros especialistas na área de gastronomia emirati são foco de minha pesquisa, mas não serão analisados nesse artigo. A amostra está composta tanto por chefs de nacionalidade emirati (19); como por estrangeiros, que dividi em três grupos: vindos do Sudeste Asiático (4), de países de língua árabe (5) e outros (1), sendo os migrantes todos homens. Dentre os emiratis, 10 entrevistados nasceram em Dubai (dois deles na região montanhosa de Hatta, que é considerada como um reservatório de tradições culturais do Emirado), três em Abu Dhabi e seis no emirado de Ras al Khaimah, mas esses profissionais não necessariamente trabalham no emirado de origem. Em termos de gênero, sete deles são mulheres, incluindo a primeira chef profissional em representar os EAU em eventos internacionais e a ganhadora do prêmio 50 Best MENA 2022 de melhor chef de pâtisserie. Mesmo citando alguns poucos chefs aqui com nome e sobrenome e mantendo no anonimato outros por motivos que serão explicados em seguida, os relatos de todos os entrevistados coincidem nos pontos que estou levantando nesse artigo.

Todas as entrevistas foram realizadas em inglês e gravadas, e traduzidas pela autora para o português. Minhas decisões sobre a transcrição levaram em consideração a interpretação e representação dos dados (Bailey, 2008; Charmaz, 2006). A transcrição foi feita literalmente, para compartilhar as peculiaridades do inglês, e as palavras e frases em árabe foram mantidas para contextualizar e ajudar na interpretação dos dados. Inserções entre colchetes têm o mero propósito de esclarecer o contexto. Ainda mais importante, as decisões sobre a transcrição envolveram avaliar quando divulgar, e quando não, as identidades dos entrevistados, embora todos soubessem dos objetivos da pesquisa, estivessem felizes em ser mencionados e pudessem solicitar desligar o gravador, que estava sempre visível, como fizeram em várias ocasiões quando sentiram que estavam “falando demais”.

A crítica pública nos EAU não é tolerada e pode chegar a ser considerada crime de difamação (Potter, 2017, p. 29). No país, protestos e sindicatos são proibidos, assim como certas opiniões manifestadas nas redes sociais podem ser sujeitas a multa ou prisão. Portanto, para preservar o anonimato, não apenas os nomes das cozinheiras domésticas foram trocados, mas decidi preservar o anonimato de chefs que manifestavam opiniões que eventualmente poderiam ser consideradas polêmicas—e, portanto, potencialmente perigosas, no contexto onde eles vivem e trabalham.

3. A Culinária dos Emirados Árabes Unidos: Para Além de (Uma Certa Imagem de) Dubai

Quando mudei para Emirados Árabes Unidos, em 2018, muitos dos meus conhecidos em outras partes do mundo não sabiam exatamente de que país se tratava. Para facilitar a conversa, eu explicava que era “o país onde fica Dubai”, mas logo tinha que esclarecer que Abu Dhabi era a capital e a cidade mais rica, e que existia mais diversidade no país para além do luxo exacerbado que o público aprendeu a reconhecer nas postagens nas mídias sociais. A centralidade de Dubai como referência do país não é casual. O governo de Dubai tem desenvolvido uma diversidade de estratégias para consolidar uma imagem de marca forte (Sutton, 2016), convertendo-se em um dos principais destinos turísticos mundiais (Anthonisz e Mason, 2019, p. 279). Contra as expectativas do senso comum que enxergam nos EAU apenas uma potência petroleira, o país tem investido fortemente no turismo a partir de meados dos anos 1980 (Melotti, 2014; Sutton, 2016; MacLean, 2017), especialmente porque nenhum dos outros emirados possui as reservas de petróleo e gás natural de Abu Dhabi. Dentro de uma estratégia mais ampla de diversificar a economia (Low, 2012), o turismo é hoje a principal fonte de receita de Dubai, que se transformou em um dos centros turísticos que mais rápido cresceu no mundo, fazendo com que o número de turistas tenha crescido de maneira exponencial: de aproximadamente 374 mil em 1982, chegou aos 15 milhões em 2017 (Anthonisz e Mason, 2019, p. 280) e passando de 24 milhões de visitantes no pós-pandemia, durante a Expo Dubai 2020.³

Ainda, a ênfase no turismo de consumo e luxo e a desconsideração da diversidade cultural e étnica dos Emirados Árabes Unidos, somadas à escassa presença dos locais no setor de hospitalidade, segundo Stephenson (2014), explicariam tanto a falta de conhecimento sobre o país, quanto as dificuldades para o desenvolvimento e sucesso das políticas de turismo patrimonial e, argumento, para a criação de uma culinária emirati. Quem procurar no Google “comida emirati” irá encontrar reiteradamente o shawarma, cuja origem provável é a Turquia.⁴ Mas também são listados outros pratos da culinária do Levante⁵, como hummus e falafel. A minha pesquisa confirma os dados prévios de Stephenson (2014, p. 732), dando conta que não houve muita mudança na última década, e que a comida emirati continua pouco disponível para os turistas. Dos restaurantes de “comida árabe” nos EAU, são os libaneses os que dominam a cena, e mesmo em hotéis locais, a culinária levantina é geralmente apresentada aos visitantes como “comida local” (Martín, 2021).

³ Realizada entre Outubro de 2021 e março de 2022, devido à pandemia, a Expo Dubai 2020 recebeu mais de 24 milhões de turistas, segundo os organizadores Fonte: <https://www.expo2020dubai.com/en/news/stories-and-articles/over-24million-visits> (consultado em 13 de outubro de 2022)

⁴ Dentre outros, o site de turismo Holidify que apresenta uma lista de 21 pratos emiratis onde os três primeiros são levantinos e apenas nove (dos quais 3 são bebidas) poderiam ser considerados como parte do patrimônio culinário dos EAU. <https://www.holidify.com/pages/food-of-uae-2574.html> (acessado em 17/10/2022). Ainda mais significativo é o caso de Visit Dubai (organismo oficial de turismo do emirado do mesmo nome), que publicou uma lista dos dez pratos árabes que o turista deveria experimentar, onde não aparece um único exemplo de culinária emirati ou, ainda, da região do Golfo: <https://www.visitdubai.com/pt/articles/top-arabic-food-to-try-in-dubai> (acessado em 11/10/2022).

⁵ A região geográfica denominada Levante inclui Síria, Jordânia, Palestina, Líbano, Chipre e Israel.

Figura 2

Barracas de Comida Durante um Festival Comemorando o Dia Nacional. Al Ain, Novembro de 2019



Nota. Foto: © Eloísa Martín.

Até hoje, não existe um esforço do estado nacional para a criação de uma culinária emirati, mas iniciativas específicas dos governos nos diferentes emirados. Entre eles, em Dubai, a seção de *catering* do World Trade Center abriu o restaurante Seven Sands para fornecer aos turistas a comida que suas cozinhas preparavam para casamentos dos locais e festas da família real, e editaram um livro de receitas de pratos tradicionais que foi enviado como presente a todos os hotéis cinco estrelas do país. O museu municipal Al Shindhagha abriu em julho de 2022 um pavilhão inteiro dedicado à comida tradicional. E o departamento de turismo e a agência governamental Visit Dubai têm diversificado os seus investimentos—criando campanhas específicas, convidando influencers do mundo todo, apoiando eventos gastronômicos—para reforçar o papel de Dubai como capital gastronômica da região, abrindo um espaço de destaque à comida local. Em Abu Dhabi,

criou-se o restaurante Mezlai para que os funcionários de governo pudessem receber altos dignatários e oferecer comida e hospitalidade locais. O governo de Abu Dhabi, ademais, promove a formação na culinária local dos chefs trabalhando em hotéis 4 e 5 estrelas do emirado, e organiza diversos eventos e festivais onde a gastronomia local ganha um espaço de visibilidade.

Nos EAU, os esforços para consolidar a culinária nacional revelam as suas dinâmicas e tensões. Assim, longe de ser um processo linear, é nos desafios do próprio processo de construção da cozinha nacional no contexto do turismo que encontramos os elementos que desafiam e dificultam—pelo menos até hoje—a consolidação de uma cozinha emirati.

4. O que é Comida Emirati?

Antes da criação dos Emirados em 1971, era possível identificar uma regionalização culinária por razões ecológicas e geográficas, criando variações entre o litoral, as montanhas e os oásis. Podiam ser identificadas também técnicas culinárias muito específicas nas regiões da costa, onde havia maior intercâmbio cultural por conta do comércio, diferentes das tribos nômades beduínas do interior. Devido à sua localização geográfica, as populações assentadas no que hoje são os EAU conseguiram se comunicar com regiões marinhas adjacentes, especialmente com a população litorânea da Índia e o sul do Irã, permitindo-lhes entrar em contato com as culturas, línguas e tradições alimentares dessas regiões (AlQaydi, 2019, p. 134). Assim, a culinária emirati tem como principais influências a Índia e Pérsia, participando de um estilo específico *khaleeji*, ou do Golfo—que inclui todos os países do CCG⁶.

Mesmo que a comida emirati ainda não tenha sido completamente definida (Iddison, 2001), Campo e Campo (2015) a incluem dentro da culinária árabe ao considerá-la dentro das quatro *macropaisagens alimentares* que incluem a cozinha do Magreb, do Levante, do Egito e do Golfo. No entanto, todos os chefs entrevistados têm insistido na singularidade da comida emirati, diferenciando-a do genérico “árabe”, tanto pela forma como combinam-se as especiarias, quanto pelas técnicas culinárias que adota. Como explica o chef Ali Ebdowa⁷:

“A comida árabe e a comida emirati são diferentes por causa dos temperos... A técnica de cozinhar é diferente. Isso é o que diferencia [a comida emirati] da comida do Oriente Médio. Apenas a comida dos Emirados Árabes Unidos, Omã, Catar e Bahrein são semelhantes [entre si]”

⁶ O CCG é o Conselho de Cooperação do Golfo é integrado pelos Emirados Árabes Unidos, Omã, Kuwait, Arábia Saudita, Qatar e Bahrein.

⁷ O chef Ebdowa é originário da região montanhosa de Hatta, no emirado de Dubai, e foi o primeiro chef a apresentar culinária local em programas de televisão e foi chamado para chefiar a cozinha do primeiro restaurante emirati aberto num hotel de alto luxo em Abu Dhabi, onde reside.

A chef Khulood Atiq⁸ afirma que existem cinco elementos que diferenciam a comida emirati da comida árabe: o *bzaar* (uma mistura de especiarias local), o limão seco, o cardamomo, o açafrão, e o *samneh*, a manteiga clarificada local. Chef Khulood insiste que—mesmo dentro de uma paleta regional de sabores e técnicas culinárias comuns—a comida emirati possui claras singularidades:

“A comida emirati é [...] totalmente diferente. Nada é semelhante à comida emirati. Não é semelhante à árabe, não é semelhante à indiana. (...) Porque algumas pessoas dizem que a culinária emirati está dentro da culinária árabe, [mas] eu digo não, nunca!”

Por outro lado, os chefs também diferenciam a comida khaleeji de uma culinária genérica do “Oriente Médio”⁹ que inclui a comida árabe, a turca e a marroquina (Roden, 2019). A cozinha do “Oriente Médio” compartilharia ingredientes como azeite, cebola e alho e grão-de-bico, que também se sobrepõem em pratos e especiarias presentes nas cozinhas do Mediterrâneo (Clair et al., 2011, p. 146). Em contraste, a comida khaleeji participa do acervo da culinária de Irã e Índia, em particular as especiarias (cardamomo, cravo, cúrcuma, coentro seco), ingredientes como a manteiga clarificada, e a adoção do arroz como principal carboidrato. De fato, a mesma palavra que designa pão no Levante e Norte de África (عيشو, que significa “vida”) designa o arroz na região do Golfo. Assim, os chefs entrevistados concordam em descrever a comida emirati como culturalmente singular e diferente de culinária árabe, pelas suas características históricas, sociais e ecológicas.

5. Três Teorias Nativas Para Explicar por que não há uma Culinária Nacional Emirati

A produção da culinária local é importante para a construção da identidade nacional, que pode ser utilizada pela indústria do turismo e da hospitalidade para caracterizar a localidade, e contribui tanto para experiências turísticas sustentáveis quanto para a sustentabilidade a longo prazo de culturas locais (Reynolds, 1993). Experimentar a cultura e a cozinha local é cada vez mais importante em uma experiência de viagem, estimulando não apenas o interesse dos turistas para visitar certos destinos, mas aos governos e comunidades locais para manter e/ou desenvolver essas experiências (Seo et al., 2017).

No caso dos EAU, os investimentos em turismo patrimonial e gastronômico tem transitado por vias separadas. Existem festivais culinários e investimento em arquitetura patrimonial, mas muito poucos—e nunca no nível nacional—para e sobre comida

⁸ A chef Khulood Atiq é considerada a primeira chef emirati mulher, e tem representado repetidamente o país em eventos no exterior. Ela nasceu na cidade de Dubai, mas trabalha para a Secretaria de Turismo e Cultura do emirado de Abu Dhabi, a capital do país, sendo uma das grandes promotoras de políticas de disseminação da gastronomia local.

⁹ Evito utilizar a expressão “Oriente Médio”, a menos que os entrevistados ou as fontes a utilizem. A denominação tem sido fortemente criticada, pela sua origem imperialista, tanto na academia quanto no campo gastronômico, sendo preferido o acrônimo WANA (Oeste de Ásia e Norte de África, pela sigla em inglês) ou SWANA (Sul-Oeste de Ásia e Norte de África pela sigla em inglês). Uma análise dessa crítica e a opção pela nova nomenclatura, especialmente na gastronomia, serão objeto de um próximo trabalho.

tradicional do país. A maioria dos chefs entrevistados identificam uma série de empecilhos para a criação de uma gastronomia emirati, e alguns dos mais recorrentes foram classificados em três teorias nativas que explicariam as dificuldades de construir uma cozinha nacional, que discutirei a seguir.

a) Primeira Teoria: Não tem Comida no Deserto

Como afirmam Anthonisz e Mason (2019, p. 280), o clima árido e potencial falta de recursos próprios do deserto pareceria impedir um desenvolvimento turístico e atrair visitantes tanto em Dubai quanto no resto dos EAU. Antes da descoberta do petróleo, a alimentação era muito limitada e, pela dificuldade de acesso aos ingredientes e bastante regionalizada, incluindo pão, tâmaras, laban, eventualmente alguma proteína de caça ou peixe se estava perto da costa. A comida beduína, devido ao nomadismo, requeria técnicas simples e poucos utensílios. Nas festividades religiosas ou nos casamentos, preparava-se um prato único, cozinhado no tanoor ou em única panela. E devido à distância e dificuldade de transporte, até bem depois da segunda metade do século XX, as cozinhas permaneciam altamente regionalizadas.

Mas nem tudo era deserto nos Emirados: algumas hortaliças eram cultivadas nas montanhas, onde também se consumiam plantas e ervas silvestres, e nos oásis há mangas, limões e hortaliças desde o século XIX. No Emirado de Ras Al Khaimah cultivava-se uma variedade de trigo adaptada ao clima; na mesma região, o consumo da produção local de abóboras era tão popular que fazia com que os moradores desse emirado tenham sido chamados de *bobbar* (abóbora). Embora o arroz hoje seja considerado um alimento básico, foi originalmente importado da Índia e durante décadas era caro demais para entrar na alimentação cotidiana, quedando reservado para ocasiões especiais.

Nos lares emiratis, receitas tradicionais de pães, queijo fresco, panquecas e doces são onipresentes no café da manhã diário e na hora do *fuala*—o lanche ou chá da tarde, que tradicionalmente também funcionava como a última refeição do dia. Alguns pratos principais tradicionais, como o *machboos* (a base de arroz e uma proteína), têm sido consumidos nas casas emiratis pelo menos uma vez por semana (Al Dhaheri et al., 2004, p. 858), incluindo frango ou peixe. O *machboos* de cabrito é servido em ocasiões especiais—como a reunião familiar das sextas-feiras ou para homenagear um convidado. A carne de camelo, quando consumida, é reservada apenas para datas mais festivas, como um casamento ou uma recepção oficial.

Figura 3

Almoço Informal na Casa de Salama, na cidade de Al Ain, Junho de 2019



Nota. Foto: © Eloísa Martín.

Nas cozinhas profissionais, os chefs estão envolvidos em registrar, classificar e codificar o que é e o que não é original nos pratos emiratis, a fim de estabelecer critérios de autenticidade. E para definir a autenticidade, eles verificam se esse ingrediente era parte das receitas imediatamente antes da criação do país, em 1971. Quando se trata de ingredientes, os discursos dão conta das dificuldades para definir o que é “autêntico” e o que poderia representar a Nação (Martín, no prelo 2). Por um lado, fica claro que muitas das matérias-primas que compõem a cozinha tradicional, incluindo aquelas que eram usadas no passado, são importadas. Mas não apenas: alguns dos chefs lembram que as aldeias e assentamentos estavam a vários dias de viagem em camelo, o dinheiro—quando havia—era escasso, e a vida cotidiana costumava ser bastante frugal, incluindo a elaboração das comidas. O que hoje é servido como prato “tradicional” é muito mais complexo e tem mais ingredientes que as receitas que se cozinhavam há 50 anos. O chef

Musabbeh AlKaabi¹⁰, explica que aquilo que atualmente é servido nos restaurantes são “versões de luxo” dos pratos tradicionais:

“Agora a gente come machboos de luxo, margooga de luxo, madrooba de luxo... Porque a minha cozinha, aquela que eu cresci... não podia ter açafrão, não podia ter água de rosas. Em primeiro lugar, porque era caro. Eu tinha ghee, porque tínhamos uma vaca (...). Mas açafrão, água de rosas, cardamomo, todos esses perfumes—eu os chamo de perfumes—sabores de comida, não tínhamos. Primeiro [porque eram] caros. Segunda coisa, nós éramos das montanhas, sem conexão, sem comércio... [portanto, sem outros ingredientes disponíveis]”

Esse argumento cobra sentido apenas como parte de um modelo estabelecido que identifica a culinária local com ingredientes autóctones que devem ser preservados. Esse modelo, como mostra Parasecoli (2017), conecta as origens da comida ou dos costumes culinários com lugares específicos, suas comunidades e sua história, mas essas conexões não são naturais, evidentes ou facilmente ativadas. A localidade funciona como valor apenas quando ativada por redes mundiais e fluxos de pessoas, bens, ideias, dinheiro, etc. onde o produto “local” é recebido em outro lado como algo diferente (Parasecoli, 2017, p. 15). Culturas alimentares onde a inventividade tem se sobreposto aos problemas e limitações do clima, da geografia ou ainda do momento histórico desenvolveram diversas técnicas de preservação e aproveitamento de alimentos, apontaram ao consumo de plantas e proteínas não convencionais. Ainda, os usos criativos de ingredientes e receitas importados podem ser transformados em “locais”, se ativados dentro de discursos e valores que possam ser reconhecidos como “autênticos” no intercâmbio entre a comunidade de origem e o mercado internacional. Portanto, a ideia do deserto como um espaço vazio e árido de vida e de cultura é uma construção imaginária, tanto quanto qualquer outra premissa na qual se fundamenta uma culinária nacional.

No caso dos Emirados, explica Melotti (2014, p. 78), a “beduinidade” como um passado cultural legítimo é produto de um processo de romantização atrelado a uma narrativa de patrimônio (Prager, 2015; MacLean, 2017). O conceito de “beduinidade” tem sido abstraído dos seus problemas históricos, passando a ser usado no turismo, no marketing e no urbanismo: o patrimônio é transformado numa encenação que não coloca em debate o passado, num contexto em que o orgulho e a identidade nacional estão preferencialmente colocados no presente e no futuro (Melotti, 2014). Beduínos ou não, as lembranças reais da carência, da falta de água potável e outros serviços básicos; a baixa expectativa de vida, a alta mortalidade infantil e o analfabetismo são muito recentes. As dificuldades econômicas são um tema que os emiratis preferem evitar e, nos relatos o período a ser lembrado com nostalgia, quando tinham “uma vida mais simples”, começa

¹⁰ O chef Mussabeh nasceu em Hatta, emirado de Dubai e conta que aprendeu a cozinhar olhando de longe o que sua mãe preparava na cozinha, e tentando replicar as receitas nos acampamentos com amigos no deserto. Atualmente, mora em Dubai e, ademais de vários empreendimentos gastronômicos, ele hoje é uma celebridade, participando em vários programas de televisão e com uma ativa presença nas redes sociais.

apenas nos anos 1960. A memória da pobreza e seus estigmas ficam ofuscados sob as luzes da nova modernidade, desaparecendo no brilho da opulência (também construída, também imaginária) alguns dos pratos, ingredientes e costumes alimentares que faziam parte da vida cotidiana até poucas décadas atrás.

b) Segunda Teoria: a Comida Emirati é “Comida de Casa” e não há Chefs Emiratis Para Preparar Pratos Típicos de Maneira Apropriada

Durante minha pesquisa, inúmeras vezes pedi recomendações de restaurantes emiratis aos meus interlocutores locais e a resposta mais corriqueira que recebia era que, para realmente apreciar a comida tradicional, eu precisava prová-la numa casa emirati. No entanto, comer pratos emiratis caseiros também não é fácil para os estrangeiros, nem mesmo para quem mora nos EAU há décadas. Primeiro, pela dificuldade de conhecer e fazer amizade com cidadãos de um país onde os nativos são minoria (em torno de 11%), é improvável que um estrangeiro seja convidado para uma casa emirati. E segundo, devido às diferenças culturais (idioma, religião, segregação de gênero), é incomum que os estrangeiros sejam convidados a visitar um lar. Isto não significa que os emiratis não sejam hospitaleiros, ao contrário. Mas os convites costumam acontecer no espaço público. A barreira à comensalidade doméstica, então, preserva o “mais autêntico” apenas para os locais.

Figura 4

Machboos de Cabrito Servidos Durante uma Celebração Familiar no Majlis [Sala de Estar] das Mulheres, num lar em Ras al Khaimah. Julho de 2022



Nota. Foto: © Eloísa Martín.

Figura 5

Machboos de Cabrito Servidos em um Restaurante Elegante em Dubai, Durante um Evento de Comida Fusão Emirati. Outubro 2019



Nota. Foto: © Eloísa Martín.

Liderando o treinamento em cozinha emirati em hotéis de 4 e 5 estrelas em Abu Dhabi por mais de cinco anos, a chef Khulood explica que não recomenda nenhum restaurante emirati, pois considera que a comida servida neles não é da melhor qualidade, e porque os cozinheiros estrangeiros não conseguem reproduzir fielmente os sabores locais. Para ela, um dos motivos da cozinha emirati não ter se desenvolvido ainda é a ausência de chefs emiratis nos restaurantes. No discurso da chef Khulood, aparecem duas dimensões que impediriam o desenvolvimento da comida emirati em termos de *cuisine*: uma dimensão de cultura e etiqueta (comer com a mão, do mesmo prato, comunitariamente), e uma dimensão da socialização do paladar, que poderia ser entendido, nos termos de Tranka et al. (2013) como uma “cidadania sensorial” que inibiria os profissionais estrangeiros de replicar os sabores locais. Ao indicar a importância do sabor na cozinha nacional, chef Khulood ilumina o que Woortmann (2006) mostra com sua pesquisa: que o sabor atuaria como uma das referências da identidade percebida que permite aos indivíduos se reconhecerem como parte de uma comunidade.

A comunidade nacional estaria, então, definida pelos sabores compartilhados, definindo os limites identitários nos sabores que são capazes de reconhecer como próprios. A “cidadania sensorial” se refere aos pontos em que o ser sensorial medeia e é mediado pelo Estado e outras formas de cidadania, constituindo assim uma intrincada dialética entre experiência vivida, formações ideológicas e forças políticas dentro das

quais ideias normativas naturalizam formas particulares de pertencimento (Tranka et al., 2013, p. 1). Os sabores que podem ser reconhecidos por uma comunidade são centrais para a construção da nação ao permitirem reconhecer uma experiência comum, excluindo aqueles não iniciados. Essa pertença se acentua mais quando a cidadania sensorial se circunscreve apenas ao espaço doméstico.

O chef Ali Ebdowa, que comanda o Mezlai em Abu Dhabi e foi um dos pioneiros na área [qual área?], afirma que “*não há restaurantes emiratis, porque não há chefs emiratis*” pois, partindo da ideia de cidadania sensorial, temperar exige mais do que um simples treinamento técnico ou a capacidade de seguir instruções para combinar especiarias. Os sentidos são mediadores-chave da experiência nacional para arbitrar o que é comida autêntica e quem poderia ser um juiz confiável e, nesse quesito, apenas emiratis nas cozinhas poderiam garantir os verdadeiros sabores.

No caso emirati, a ausência de profissionais locais na cozinha se estende também ao serviço, dominado por trabalhadores do sudeste asiático: 99% dos empregos no setor privado e 91% dos empregos no setor público no setor de turismo são ocupados por expatriados (Langton, 2008, citado em Stephenson, 2014, p. 733). E isto cria um problema no setor do turismo, pois como mostram várias pesquisas (Smith e Xiao, 2008; Kim et al., 2017), ter chefs e funcionários locais no salão do restaurante é indispensável como um índice de autenticidade na percepção dos turistas.

Como maneira de incentivar o emprego privado dos emiratis, no final da década de 1990 o governo nacional lançou uma campanha de Emiraticização exigindo que as empresas contratasse uma cota de empregados nacionais. Muitos dos chefs emiratis que entrevistei começaram suas carreiras por causa dessa política ao serem alocados, por meio da agência estatal, em diversos hotéis. No entanto, o número insuficiente de profissionais de cozinha emiratis não se explica apenas pela representatividade demográfica. Para o chef Ali, essa carência se deve mais “*à cultura*”, pois os emiratis—especialmente os homens—têm sido relutantes em seguir a gastronomia como carreira profissional. Num país onde os trabalhadores imigrantes superam os nativos em mais de quatro para um, cozinhar é geralmente atribuição de migrantes. Partindo do conceito de divisão social e moral do trabalho de Hughes (1958), sugiro que, diferentemente do que pesquisas mostram para outros países onde cozinhar poderia ser considerado um hobby extravagante ou uma respeitável profissão masculina, para os locais cozinhar ainda é classificado como ocupação subalterna. Ao mesmo tempo, as cozinhas profissionais são quase que exclusivamente masculinas, o que dificulta as possibilidades de emprego das cozinheiras locais. Para algumas famílias, mesmo elas usando o véu ou *sheila* cobrindo o cabelo, é problemático tanto o uso do dólma em lugar da *abaya*¹¹ e o convívio cotidiano com homens em espaços de trabalho que, geralmente, não são *halal*, pois possuem licença para servir bebidas alcoólicas, mesmo que sejam usadas para cozinhar.

Os entrevistados admitem que, até agora, a autêntica comida emirati só pode ser acessada no espaço doméstico. Ao mesmo tempo, reconhecem o importante papel que

¹¹ Abaya se denomina à robe, geralmente de cor preto, que as mulheres usam por sobre a roupa para circular fora do espaço íntimo. A abaya e a sheila são consideradas o traje nacional das mulheres que, junto à khandura e ghutra para os homens, são exigidos como vestimenta formal obrigatória para os emiratis que trabalham no serviço público.

a gastronomia tem como “embaixadora cultural” que, para o turista, constitui a única opção para experimentar a hospitalidade e a comida local (Bailey e Tian, 2002; Wood e Muñoz, 2007). Se o que é servido hoje nos restaurantes é ora uma variante de segundo grau e mais barata ora, no melhor dos casos, uma versão pasteurizada pela fusão, atendendo a determinadas expectativas do turismo internacional (como veremos a seguir), a única solução serão formas de encorajar os locais para serem chefs de cozinha, pois eles serão, afinal, os responsáveis de reproduzir, realizar e recriar uma versão autorizada e legítima da Nação em cada prato.

c) Terceira Teoria: A Culinária Emirati não tem Conseguido se Adaptar a Padrões Internacionais

Para serem reconhecidos no concerto internacional de países, após sua formação, os Emirados Árabes precisaram se adequar aos formatos simbólicos da Nação e da organização do Estado moderno: desde um hino e uma bandeira, até a burocratização da administração pública e as funções políticas similares às do estado ocidental moderno e um lugar na ONU. No caso da comida do país, ela também precisa adquirir certos diacríticos e atingir determinadas expectativas para ser reconhecida como uma culinária nacional. Alguns desses requisitos incluem as técnicas, os ingredientes e a forma como a comida é servida, incluindo a hospitalidade e o empratamento (Veggioni et al., 2010, p. 8), que precisam demonstrar algum tipo de ligação com a história e com a geografia do país. Para ser “nacional”, a comida deve reclamar, ademais, um certo grau de singularidade em qualquer desses requisitos—senão em todos—para construir um sentido de especificidade.

As cozinhas originais de um país, afirmam Seo et al. (2017), são centrais para a construção da imagem e da marca de um país, fazendo da gastronomia um atrativo importante para os turistas. Diversos países têm investido na alimentação como elemento vinculante para estabelecer uma identidade alimentar nacional e para fomentar o turismo: pratos nacionais, ingredientes autóctones, experiências alimentares poderiam ser identificados como patrimônio material e imaterial em países como Japão, Brasil ou França, respectivamente. No caso dos EAU, todos os chefs entrevistados concordam com o diagnóstico que comida emirati ainda não estaria pronta para ser reconhecida como culinária nacional. Os motivos elencados são vários. Alguns aludem à falta de singularidade, pois partilha técnicas, receitas e pratos com outros países da região. Assim, um chef local opina que a comida emirati não é original:

*“Você tem machboos, que também está no Kuwait e Bahrein. Que é o kabsa em Arábia Saudita... Mas na verdade é um pilaf, que é Persa. Ou você também tem o chbab... que são apenas panquecas... [EM: mas com açafraão e especiarias, é muito bom!]
Sim, mas ainda assim são panquecas! Panquecas você pode encontrar em qualquer outro lugar”*

A questão da originalidade e as alegações nacionais sobre autenticidade culinária, no entanto, podem ser problemáticas ou imprecisas, como mostram Probyn (2000) e DeSoucey (2010). A maioria dos países compartilha a cultura alimentar com outros da região ou deve sua culinária nacional à migração ou a fluxos comerciais históricos. No Oeste de Ásia, pratos como o hommus ou o falafel são o centro de disputas acirradas entre vários países que reclamam sua autoria (Avieli, 2016). No caso dos EAU, ademais, a adoção de ingredientes e especiarias estrangeiras apareceria como condição fundamental da sua existência, considerando que 90% dos alimentos consumidos no país são importados (Hamza, 2019). Isto pareceria inviabilizar a construção da culinária nacional no modelo que fundamenta a autenticidade e a originalidade de uma culinária a partir do reclamo dos ingredientes autóctones. No entanto, no discurso dos chefs, a geografia emirati traz os ingredientes de uma maneira peculiar, através do contato possibilitado por estar numa encruzilhada comercial que trouxe às costas emiratis as tradições persa, indiana e árabe, se beneficiando das três e criando seus próprios sabores, adotando e combinando receitas e ingredientes.

Alguns chefs afirmam que a lista de receitas tradicionais não é numerosa ou suficientemente variada para constituir uma culinária por si mesma. Ainda estão aqueles que assinalam que a maneira de a servir não atenderia os padrões internacionais, dificultando sua integração como cuisine nacional. A chef Khulood explica que o principal empecilho para o surgimento de uma culinária emirati seria a dificuldade de adaptar a comida local à etiqueta ocidental:

“Não é fácil, talvez precisemos de 50 anos ou mais no futuro [para mudar a comida dos Emirados]. (...) A comida emirati é difícil de mudar porque ainda vivemos como antigamente. Temos as casas e os casarões, mas [a vida é] no mesmo estilo. Sentamo-nos no chão e comemos com a mão. Até o Sheikh Mohamed [bin Zayed Al Nahyan, presidente dos EAU] com sua família se senta no chão e come com a mão da mesma grande porção.”

No entanto, nem sempre esse argumento é considerado um ponto negativo, mas uma maneira de preservar a identidade local das influências ocidentais, como vimos acima, circunscrevendo a comida nacional aos espaços domésticos. A preservação de uma certa estética e de práticas específicas de consumo podem ser entendidas menos como uma resistência à mudança, e mais como um esforço para manter os valores e especificidades da própria cultura (Abarca, 2004).

Figura 6

Almoço num Restaurante Emirati em Masfout, Emirado de Fujairah. Março de 2022



Nota. Foto: © Eloísa Martín.

Uma maneira como os chefs têm tentado inserir a comida emirati no cenário gastronômico internacional e fazê-la mais apetecível para os turistas tem sido lançar mão da cozinha fusão pois permite *“compartilhar a comida com outras pessoas”*. A chef Khulood esclarece que fusão não significa misturar tradições culinárias, mas adotar padrões internacionais na ordem de serviço, nas porções e apresentação, e eventualmente na adaptação da receita para que possa participar do mercado global das culinárias nacionais: *“Eu nunca cozinho estilo fusão em casa, isso é para a mídia ou para eventos quando me pedem para criar algo emirati. Você sabe... com o chef é diferente: a porção é diferente, a apresentação é diferente”*. Na mesma linha, outro chef avaliou que a comida emirati poderia eventualmente tornar-se uma cuisine, apenas com a ajuda da fusão para torná-la aceitável para além dos comensais nativos *“porque essa é a única maneira de outras pessoas gostarem da comida, distorcendo as receitas”*.

Fusão, na visão dos chefs entrevistados, implica adaptar a culinária local em termos de padrões ocidentais que podem ser observadas tanto nas cozinhas (nas técnicas culinárias, regras de organização e padrões profissionais), quanto à mesa (na etiqueta da comensalidade, nas práticas individualizadas no consumo dos alimentos) para fazê-las mais palatáveis para fins comerciais e de intercâmbio internacional (Ashley et al., 2004). A fusão permitiria, dessa maneira, tanto tornar a comida reconhecível—e, portanto, apetitosa—quanto “domesticar” sabores e estéticas locais para os comensais internacionais, possibilitando que seja facilmente reconhecível e comercializada pela hospitalidade e turismo global como uma cozinha nacional (Morris, 2010). Semelhante

ao caso de comida turca descrito por Karaosmaoğlu (2007), a cozinha emirati-fusão inclui o minimalismo e uma certa estética no empratamento, porções menores e inovações nos pratos tradicionais, mas “sem comprometer o sabor original”. Na minha pesquisa observei em restaurantes, food-trucks e festivais gastronômicos, especialmente a partir de 2019, uma presença crescente de pratos tradicionais transformados em croquetes, recheios de sambosas, tacos ou rolinhos primavera, hambúrgueres e risotos. A fusão, portanto, funciona como curinga para entrar no “fluxo das culturas alimentares nacionais que é parcialmente dependente da globalização” (Ashley et al., 2004, p. 89) que permite transportar, ou traduzir, os sabores dos Emirados em formatos ocidentalizados, reconhecíveis e palatáveis, para serem padronizados e consumidos pelos turistas internacionais.

6. Considerações Finais

Como afirma Jordi Tresserras (Barbosa, 2016, p. 11), a gastronomia contribui a dar identidade a um destino, mas nem todos os destinos têm trabalhado sua gastronomia para que seja uma das motivações para visitá-lo. Ainda que os EAU têm investido no turismo gastronômico, o mesmo tipo de esforço não se verifica na culinária local, deixando-a de lado no catálogo de experiências que os turistas podem experimentar ao visitar o país. A minha pesquisa está acompanhando o processo complexo de elaboração de uma cozinha nacional que, por não estar ainda minimamente consolidada, permite observar processos de ida-e-volta e múltiplas camadas de disputas onde vários atores contribuem para a definição do que virá a ser, eventualmente, a comida nacional dos Emirados Árabes Unidos.

Nesse artigo, apresentei, analisei e discuti três teorias dos chefs locais que explicariam por que a comida dos Emirados Árabes Unidos ainda tem dificuldades de tornar-se uma culinária nacional. Os entrevistados apontam para a falta de ingredientes autóctones devido à rigurosidade do bioma do deserto; a ausência de chefs emiratis nos restaurantes, o que circunscreve a “verdadeira” comida emirati ao espaço doméstico; e a percepção que, pelas suas características culturais, a culinária emirati não conseguiria adaptar-se facilmente a padrões da gastronomia internacional e, portanto, não resulta apetecível para os turistas.

Ao mesmo tempo, a falta de uma definição clara—mesmo que potencialmente discutível, como qualquer definição que se pretenda hegemônica—do que é a culinária nacional dos Emirados Árabes Unidos dificulta estabelecer políticas de turismo gastronômico específico que poderiam ampliar não apenas o escopo de destinos a serem visitados no país, mas diversificar as perspectivas que se os turistas estrangeiros têm sobre os EAU, potencialmente incorporando outros nichos de viajantes. Se entendemos, com Hobsbawm (1983/2008), as culinárias nacionais como tradições inventadas, pouco importaria a verificabilidade das tradições ou como algumas decisões resultam mais aceitáveis que outras à hora de definir a autenticidade. Para consolidar-se, a culinária emirati requer do engajamento dos profissionais da área e de decisões políticas em relação a empreendimentos econômicos e de patrimônio cultural imaterial. Mesmo havendo iniciativas parciais em alguns dos emirados, não existem até agora políticas do estado nacional que organizem os esforços nesse sentido.

Esse artigo representa apenas uma pequena parte de uma pesquisa mais ampla e, portanto, tem as limitações lógicas do recorte do objeto. Mais importante ainda, o processo de criação de uma culinária emirati está em pleno desenvolvimento, portanto espera-se que muitos dos dados que estou apresentando aqui mudem nos próximos anos e virem uma fonte para historiadores. Pelos limites de espaço, não tem sido possível comparar as visões dos profissionais estrangeiros que foram treinados e trabalham com comida emirati com os chefs locais citados, o que teria possibilitado incluir algumas nuances nas explicações sobre os desafios da construção de uma gastronomia nacional nos EAU. Finalmente, esse artigo convida para o trabalho comparativo com pesquisas sobre o debate da construção do turismo gastronômico no Brasil e seu peso no turismo, em particular o impacto da valorização (ou não) das gastronomias regionais. Devido à similaridade dos biomas e o uso de alguns ingredientes similares, um trabalho que compare a valorização da comida da Caatinga no turismo gastronômico brasileiro e a comida emirati seria de grande valia para o debate sobre turismo gastronômico.

Agradecimentos e Financiamento

Essa pesquisa foi possível pelo apoio financeiro da UAE University Start Up Grant Project G00002947 “From kitchen to cuisine: food and cultural change in contemporary UAE”, e da bolsa Faculty Research Grant 2020 da Al Qasimi Foundation.

Agradeço aos três pareceristas anônimos pelos comentários generosos e as sugestões que contribuíram a melhorar alguns pontos no meu artigo. Em particular, gostaria de agradecer o diálogo contínuo e frutífero com a Dra. Jimena Ramos Berrondo, quem foi minha bolsista de pós-doutorado nesse projeto, assim como a minhas bolsistas de iniciação científica na UAEU, que me apresentaram às suas famílias e me introduziram aos pratos tradicionais do seu país.

Referências

ABARCA, M. (2004). AUTHENTIC OR NOT, IT’S ORIGINAL. *FOOD & FOODWAYS*, 12, 1–25. [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/07409710490467589](https://doi.org/10.1080/07409710490467589)

AL DHAHERI, A. S., AL MA’AWALI, A. K., & LALEYE, L. C. (2004). NUTRITIONAL KNOWLEDGE OF EMIRATI TRADITIONAL FOODS AND BODY IMAGE PERCEPTIONS AMONG UAE UNIVERSITY STUDENTS. *EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION* 26(10), 853–860. [HTTPS://DOI.ORG/10.9755/EJFA.V26I10.18801](https://doi.org/10.9755/EJFA.V26I10.18801)

ALQAYDI, S. (2019). THE MAIN GEOGRAPHICAL FEATURES OF THE UAE. IN A. KHADEM & A. ALGHAFLI (ORGS.), *EMIRATI STUDIES* (PP. 100–145). MINISTRY OF HIGHER EDUCATION AND SCIENTIFIC RESEARCH.

ALSHAMSI, M. S. (2019). SOCIAL SYSTEMS IN THE EMIRATI CONTEMPORARY AND TRADITIONAL SOCIETY. IN A. KHADEM & A. ALGHAFLI (ORGS.), *EMIRATI STUDIES* (PP. 218–265). MINISTRY OF HIGHER EDUCATION AND SCIENTIFIC RESEARCH.

ALSHEHABI, O. (2015). HISTORIES OF MIGRATION TO THE GULF. IN A. KHALAF, O. ALSHEHABI & A. HANIEH (EDS.), *TRANSIT STATES: LABOUR, MIGRATION & CITIZENSHIP IN THE GULF*. PLUTO PRESS.

ANTHONISZ, A., & MASON, G. (2019) REINVENTING TOURISM: THE DUBAI PHENOMENON. *WORLDWIDE HOSPITALITY AND TOURISM THEMES*, 11(3), 279–286. [HTTPS://DOI.ORG/10.1108/WHATT-01-2019-0004](https://doi.org/10.1108/WHATT-01-2019-0004)

ASHLEY, B., HOLLOWES, J., JONES, S., & TAYLOR, B. (2004). THE GLOBAL KITCHEN. IN *FOOD AND CULTURAL STUDIES* (PP. 91–104). ROUTLEDGE..

AVIELI, N. (2016). THE HUMMUS WARS REVISITED: ISRAELI-ARAB FOOD POLITICS AND GASTROMEDIATION. *GASTRONOMICA: THE JOURNAL OF CRITICAL FOOD STUDIES*, 16(3), 19–30. [HTTPS://DOI.ORG/10.1525/GFC.2016.16.3.19](https://doi.org/10.1525/GFC.2016.16.3.19)

AWAD, J., ARAR, M., JUNG, C., & BOUDIAF, B. (2022). THE COMPARATIVE ANALYSIS FOR THE NEW APPROACH TO THREE TOURISM-ORIENTED HERITAGE DISTRICTS IN THE UNITED ARAB EMIRATES. *HERITAGE*, 5(3), 2464–2487. [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/HERITAGE5030128](https://doi.org/10.3390/HERITAGE5030128)

BAILEY, J. (2008). FIRST STEPS IN QUALITATIVE DATA ANALYSIS: TRANSCRIBING. *FAMILY PRACTICE*, 25(2), 127–131. [HTTPS://DOI.ORG/10.1093/FAMPRA/CMN003](https://doi.org/10.1093/FAMPRA/CMN003)

BAILEY, R., & TIAN, R. (2002). CULTURAL UNDERSTANDING OF CONSUMER BEHAVIOUR: A CASE STUDY OF SOUTHERN AMERICAN PERCEPTION OF INDIAN FOOD. *JOURNAL OF AMERICAN ACADEMY OF BUSINESS*, 2(1), 58–65.

BARBOSA, J. (2016). O TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO E O FORTALECIMENTO DA IDENTIDADE E COMPETITIVIDADE DOS DESTINOS: ENTREVISTA COM JORDI TRESSERRAS. *CADERNO VIRTUAL DE TURISMO*, 16 (2), 9–14. [HTTP://DX.DOI.ORG/10.18472/CVT.16N2.2016.1346](http://dx.doi.org/10.18472/cvt.16N2.2016.1346)

BELASCO, W. (2008). *FOOD: THE KEY CONCEPTS*. BERG PUBLISHERS.

BOUSSA, D. (2014). CULTURAL HERITAGE IN THE GULF: BLIGHT OR BLESSING? A DISCUSSION OF EVIDENCE FROM DUBAI, JEDDAH AND DOHA. *MIDDLE EAST-TOPICS AND ARGUMENTS*, 3, 50–70. [HTTPS://DOI.ORG/10.17192/META.2014.3.2176](https://doi.org/10.17192/META.2014.3.2176)

BRISTOL-RHYS, J. (2019). NEW SPACES AND SOCIABILITIES ARE RESHAPING EMIRATI SOCIETY. IN N. LENZE & C. SCHRIWER (EDS.), *PARTICIPATION CULTURE IN THE GULF: NETWORKS, POLITICS AND IDENTITY* (PP. 3–11). ROUTLEDGE.

CAMPO, J. E., & CAMPO, M. (2015). FOOD AND CUISINE. IN D. F. REYNOLDS (ED.), *THE CAMBRIDGE COMPANION TO MODERN ARAB CULTURE* (PP. 268–292). CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS.

CHARMAZ, K. (2006). *CONSTRUCTING GROUNDED THEORY: A PRACTICAL GUIDE THROUGH QUALITATIVE ANALYSIS*. SAGE PUBLICATIONS.

CLAIR, R. P., HOLYOAK, I. C., HILL, T. E., RAJAN, P., ANGELI, E. L., CARRION, M. L., DILLARD, S., KUMAR, R., & SASTRY, S. (2011). ENGAGING CULTURAL NARRATIVES OF THE ETHNIC RESTAURANT: DISCURSIVE PRACTICES OF HYBRIDITY, AUTHENTICITY, AND COMMODITIZATION. IN N. DENZIN E T. FAUST (EDS.), *STUDIES IN SYMBOLIC INTERACTION* (VOL. 37, PP. 135–161), EMERALD PUBLISHING. [HTTPS://DOI.ORG/10.1108/S0163-2396\(2011\)0000037009](https://doi.org/10.1108/S0163-2396(2011)0000037009)

DESOUCEY, M. (2010). GASTRONATIONALISM: FOOD TRADITIONS AND AUTHENTICITY POLITICS IN THE EUROPEAN UNION. *AMERICAN SOCIOLOGICAL REVIEW*, 75(3), 432–455. [HTTPS://DOI.ORG/10.1177/0003122410372226](https://doi.org/10.1177/0003122410372226)

ELLIS, A., PARK, E., KIM, S., & YEOMAN, I. (2019). WHAT IS FOOD TOURISM? *TOURISM MANAGEMENT*, 68, 250–263. [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.TOURMAN.2018.03.025](https://doi.org/10.1016/J.TOURMAN.2018.03.025)

HAMAD, S. S. (2016). FOOD AS A MEANS OF DEFINING ONE'S IDENTITY AND CULTURE IN SELECTED WORKS OF ARAB-AMERICAN WOMEN WRITERS. *AL-USTATH JOURNAL FOR HUMAN AND SOCIAL SCIENCES*, 1(219), 57–68.

HAMZA, M. (2019). UNITED ARAB EMIRATES WHEAT, CORN, RICE AND BARLEY REPORT. GLOBAL AGRICULTURAL INFORMATION NETWORK. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE.

HOBBSAWN, E. (2008). A INVENÇÃO DAS TRADIÇÕES. IN E. HOBBSAWN & T. RANGER (ORGS.), *A INVENÇÃO DAS TRADIÇÕES* (C. C. CAVALCANTE, TRAD.; 6A ED., PP. 9–24). PAZ E TERRA. (TRABALHO ORIGINAL PUBLICADO EM 1983)

HUGHES, E. C. (1958). *MEN AND THEIR WORK*. FREE PRESS OF GLENCOE.

ICHIJO, A., & RANTA, R. (2016). *FOOD, NATIONAL IDENTITY AND NATIONALISM: FROM EVERYDAY TO GLOBAL POLITICS*. PALGRAVE MACMILLAN.

IDDISON, P. (2001). MEMORY AS A CULINARY SKILL AND NECESSITY. IN H. WALKER (ED.), *PROCEEDINGS OF THE OXFORD SYMPOSIUM ON FOOD AND COOKERY 2000* (PP. 115–122). PROSPECT BOOKS.

INWOOD, S., SHARP, J., MOORE, R., & STINNER, D. (2009). RESTAURANTS, CHEFS AND LOCAL FOODS: INSIGHTS DRAWN FROM APPLICATION OF A DIFFUSION OF INNOVATION FRAMEWORK. *AGRICULTURE AND HUMAN VALUES*, 26, 177–191. [HTTPS://DOI.ORG/10.1007/S10460-008-9165-6](https://doi.org/10.1007/s10460-008-9165-6)

KARAOŞMAOĞLU, D. (2007). SURVIVING THE GLOBAL MARKET: TURKISH CUISINE “UNDER CONSTRUCTION”. *FOOD, CULTURE & SOCIETY*, 10(3), 425–448. [HTTPS://DOI.ORG/10.2752/155280107X239872](https://doi.org/10.2752/155280107X239872)

KARAOŞMAOĞLU, D. (2020). HOW TO STUDY ETHNIC FOOD: SENSES, POWER, AND INTERCULTURAL STUDIES. *JOURNAL OF ETHNIC FOODS* 7(11), 1–7. [HTTPS://DOI.ORG/10.1186/S42779-020-00049-1](https://doi.org/10.1186/s42779-020-00049-1)

KHALAF, S. (2002). GLOBALIZATION AND HERITAGE REVIVAL IN THE GULF: AN ANTHROPOLOGICAL LOOK AT DUBAI HERITAGE VILLAGE. *JOURNAL OF SOCIAL AFFAIRS*, 19(75), 13–42.

KIM, K., & BAKER, M. (2017). THE IMPACTS OF SERVICE PROVIDER NAME, ETHNICITY AND MENU INFORMATION ON PERCEIVED AUTHENTICITY AND BEHAVIORS. *CORNELL HOSPITALITY QUARTERLY*, 58(3), 312–318. [HTTPS://DOI.ORG/10.1177/1938965516686107](https://doi.org/10.1177/1938965516686107)

LASHLEY, C., MORRISON, A., & RANDALL, S. (2004). MY MOST MEMORABLE MEAL EVER! HOSPITALITY AS AN EMOTIONAL EXPERIENCE. IN D. SLOAN (ED.), *CULINARY TASTE: CONSUMER BEHAVIOUR IN THE INTERNATIONAL RESTAURANT SECTOR* (PP. 165–184). ELSEVIER. [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/B978-0-7506-5767-9.50015-4](https://doi.org/10.1016/B978-0-7506-5767-9.50015-4)

LOW, L. (2012). ABU DHABI'S VISION 2030: AN ONGOING ECONOMIC DEVELOPMENT. *WORLD SCIENTIFIC*. [HTTPS://DOI.ORG/10.1142/8379](https://doi.org/10.1142/8379)

MACLEAN, M. (2017). SUBURBANIZATION, NATIONAL SPACE AND PLACE, AND THE GEOGRAPHY OF HERITAGE IN THE UAE. *JOURNAL OF ARABIAN STUDIES*, 7(2), 157–178. [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/21534764.2017.1464717](https://doi.org/10.1080/21534764.2017.1464717)

MAIA, A. K. O., LANZARINI, R., BRUSSIO, J. C., & ALVES, M. L. B. (2022). COMIDA, TURISMO E LUGAR DE MEMÓRIA: OLHARES SOBRE O PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO MEMORÁVEL DO

“ARQUIPÉLAGO DE FERNANDO DE NORONHA”. *CADERNO VIRTUAL DE TURISMO* 22(3), 22–34. [HTTPS://DOI.ORG/10.18472/CVT.22N3.2022.2020](https://doi.org/10.18472/cvt.22n3.2022.2020)

MARTÍN, E. (2021). NATION BUILDING AND SOCIAL CHANGE IN THE UNITED ARAB EMIRATES THROUGH THE INVENTION OF EMIRATI CUISINE. *THE SOCIOLOGICAL REVIEW*, 69(3), 538–559. [HTTPS://DOI.ORG/10.1177/00380261211009090](https://doi.org/10.1177/00380261211009090)

MARTÍN, E. (NO PRELO 1). THE WORLD IS NOT READY FOR EMIRATI FOOD YET [MANUSCRITO EM PROCESSO DE REVISÃO DE PARES]. DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO.

MARTÍN, E. (NO PRELO 2). NOSTALGIC ABOUT WHAT? EMIRATI RESTAURANTS AND THE INVENTION OF AUTHENTICITY [MANUSCRITO EM PREPARAÇÃO]. DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO.

MATTA, R. (2013). VALUING NATIVE EATING: THE MODERN ROOTS OF PERUVIAN FOOD HERITAGE, *ANTHROPOLOGY OF FOOD*, S8. [HTTPS://DOI.ORG/10.4000/AOF.7361](https://doi.org/10.4000/aof.7361)

MATTA, R (2021). FOOD FOR SOCIAL CHANGE IN PERU: NARRATIVE AND PERFORMANCE OF THE CULINARY NATION. *THE SOCIOLOGICAL REVIEW*, 69(3), 520–537. [HTTPS://DOI.ORG/10.1177/00380261211008802](https://doi.org/10.1177/00380261211008802)

MELOTTI, M. (2014). HERITAGE AND TOURISM. GLOBALIZATION AND SHIFTING VALUES IN THE UNITED ARAB EMIRATES. *MIDDLE EAST-TOPICS & ARGUMENTS*, 2(3), 71–91. [HTTPS://DOI.ORG/10.17192/META.2014.3.2181](https://doi.org/10.17192/meta.2014.3.2181)

MICHAEL. N., & FUSTÉ-FORNÉ, F. (2022). MARKETING OF LUXURIOUS GASTRONOMIC EXPERIENCES ON SOCIAL MEDIA: THE VISUAL STORYTELLING OF LUXURY HOTELS. *INTERNATIONAL JOURNAL OF TOURISM RESEARCH*, 24(6), 827–838. [HTTPS://DOI.ORG/10.1002/JTR.2548](https://doi.org/10.1002/jtr.2548)

MORRIS, C. (2010). THE POLITICS OF PALATABILITY. ON THE ABSENCE OF MĀORI RESTAURANTS. *FOOD, CULTURE & SOCIETY*, 13(1), 5–28. [HTTPS://DOI.ORG/10.2752/175174410X12549021367983](https://doi.org/10.2752/175174410X12549021367983)

OKUMUS, B. (2020). FOOD TOURISM RESEARCH: A PERSPECTIVE ARTICLE. *TOURISM REVIEW*, 76(1), 38–42. [HTTPS://DOI.ORG/10.1108/TR-11-2019-0450](https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450)

ÖZDEMİR, B., & SEYITOĞLU, F. (2017). A CONCEPTUAL STUDY OF GASTRONOMICAL QUESTS OF TOURISTS: AUTHENTICITY OR SAFETY AND COMFORT? *TOURISM MANAGEMENT PERSPECTIVES*, 23, 1–7. [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.TMP.2017.03.010](https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.03.010)

PARASECOLI, F. (2017). KNOWING WHERE IT COMES FROM: LABELING TRADITIONAL FOODS TO COMPETE IN A GLOBAL MARKET. UNIVERSITY OF IOWA PRESS.

POTTER, L. G. (2017). SOCIETY IN THE PERSIAN GULF: BEFORE AND AFTER OIL. CENTER FOR INTERNATIONAL AND REGIONAL STUDIES, GEORGETOWN UNIVERSITY IN QATAR. [HTTP://HDL.HANDLE.NET/10822/1045467](http://hdl.handle.net/10822/1045467)

PROBYN, E. (2000). *CARNAL APPETITES: FOODSEXIDENTITIES*. ROUTLEDGE.

PRAGER, P. (2015). DISPLAYING ORIGINS: HERITAGE MUSEUMS, CULTURAL FESTIVALS, AND NATIONAL IMAGERIES IN THE UAE. *HORIZONS IN HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES: AN INTERNATIONAL REFEREED JOURNAL*, 1(1), 22–46.

REYNOLDS, P. C. (1993). FOOD AND TOURISM: TOWARDS AN UNDERSTANDING OF SUSTAINABLE CULTURE. *JOURNAL OF SUSTAINABLE TOURISM*, 1(1), 48–54. [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/09669589309450700](https://doi.org/10.1080/09669589309450700)

RODEN, C. (2019). *THE NEW BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD*. KNOPF.

SEO, S., YUN, N., & KIM, O. Y. (2017). DESTINATION FOOD IMAGE AND INTENTION TO EAT DESTINATION FOODS: A VIEW FROM KOREA. *CURRENT ISSUES IN TOURISM*, 20(2), 135–156. [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/13683500.2014.934210](https://doi.org/10.1080/13683500.2014.934210)

SERAPHIM, J., & HAQ, F. (2020). EXPERIENTIAL HERITAGE TOURISM DESIGNING IN UNITED ARAB EMIRATES. IN: K. D. SAURABH (ED.), *THE ROUTLEDGE HANDBOOK OF TOURISM EXPERIENCE MANAGEMENT AND MARKETING* (PP. 195–206). TAYLOR & FRANCIS. [HTTPS://DOI.ORG/10.4324/9780429203916-17](https://doi.org/10.4324/9780429203916-17)

SMITH, S. L., XIAO, H. (2008). CULINARY TOURISM SUPPLY CHAINS: A PRELIMINARY EXAMINATION. *JOURNAL OF TRAVEL RESEARCH*, 46(3), 289–299. [HTTPS://DOI.ORG/10.1177/0047287506303981](https://doi.org/10.1177/0047287506303981)

STEPHENSON, M. L. (2014). TOURISM, DEVELOPMENT AND ‘DESTINATION DUBAI’: CULTURAL DILEMMAS AND FUTURE CHALLENGES. *CURRENT ISSUES IN TOURISM*, 17(8), 723–738. [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/13683500.2012.754411](https://doi.org/10.1080/13683500.2012.754411)

STRAUSS, A., & CORBIN, J. (1998). *BASICS OF QUALITATIVE RESEARCH: TECHNIQUES AND PROCEDURES FOR DEVELOPING GROUNDED THEORY*. SAGE PUBLICATIONS.

STRAUSS, A., & CORBIN, J. (2008). PESQUISA QUALITATIVA: TÉCNICAS E PROCEDIMENTOS PARA O DESENVOLVIMENTO DE TEORIA FUNDAMENTADA. ARTMED.

SUTTON, J. (2016). FROM DESERT TO DESTINATION: CONCEPTUAL INSIGHTS INTO THE GROWTH OF EVENTS TOURISM IN THE UNITED ARAB EMIRATES. *ANATOLIA*, 27(3), 352–366. [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/13032917.2016.1191765](https://doi.org/10.1080/13032917.2016.1191765)

TRANKA, S., DUREAU, C., & PARK, J. (2013). INTRODUCTION: SENSES AND CITIZENSHIPS. IN S. TRANKA, C. DUREAU & J. PARK (EDS.), *SENSES AND CITIZENSHIPS: EMBODYING POLITICAL LIFE* (PP. 1–32). ROUTLEDGE.

VECCO, M. (2010). A DEFINITION OF CULTURAL HERITAGE: FROM THE TANGIBLE TO THE INTANGIBLE. *JOURNAL OF CULTURAL HERITAGE*, 11(3), 321–324. [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.CULHER.2010.01.006](https://doi.org/10.1016/J.CULHER.2010.01.006)

WOOD, N., MUÑOZ, C. (2007). NO RULES, JUST RIGHT, OR IS IT? THE ROLE OF THEMED RESTAURANTS AS CULTURAL AMBASSADORS. *TOURISM AND HOSPITALITY RESEARCH* 7(3-4), 242–255. [HTTPS://DOI.ORG/10.1057/PALGRAVE.THR.6050047](https://doi.org/10.1057/PALGRAVE.THR.6050047)

WOORTMANN, E. F. (2006). A LÓGICA E A SIMBOLOGIA DOS SABORES TRADICIONAIS (PP. 56–68). IN W. M. ARAUJO E C. M. R. TENSER (ORGS.), *GASTRONOMIA: CORTES E RECORTES*. SENAC.

YIN, R. K. (1994). *PESQUISA ESTUDO DE CASO: DESENHO E MÉTODOS* (2A ED.). BOOKMAN.